ERNESTO ROMAGNOLI

ANTOLOGIA

della

CUCINA

Raccolta di nuove ricette

dei migliori maestri della Cucina Internazionale

Genova, Marzo 1913

Tip. Editrice "LA CELERE" - Via Ponte Reale, 3
Prop. F. TORRE - Genova

RAGIONE DELL' OPERA

Il volume che presento oggi ai miei lettori e che contiene non meno di un migliaio di ricette, costituisce una vera antologia dell' Arte Culinaria.

Non si spaventi il purista, se in queste pagine che dovrà eventualmente scorrere, non troverà la purezza dello stile e dovrà inciampare in non poche sgrammaticature.

L' ***Antologia della Cucina*** è un' opera fatta per insegnare i segreti dell' arte culinaria a chi è già al corrente dei primi elementi dell' arte stessa. Quivi l' amatore, l' apprendista e il maestro ancora troverà il frutto del genio di grandi artisti che colla sapienza del manipolare prelibati intingoli o semplici piatti famigliari; coll' eleganza e il buon gusto nel presentarli, si sono acquistati rinomanza durevole.

Trascrivere ogni ricetta integralmente colla caratteristica del cosìdetto « gergo » di cucina fu cosa creduta da me necessaria alla bontà dell' opera. Con tali intendimenti mi diedi a raccogliere i materiali opportuni e fra queste pregevoli ricette, vi sono veri capolavori di maestri dell' arte che certo non io, volli correggere ne accomodare le proposizioni qualche volta zoppicanti.

Perchè, mi dissi, per chi vorrà addentrarsi nel ridente e vasto campo delle Belle Lettere, certo non sceglierà la guida dell' Arte Culinaria!

Speriamo ch' io abbia saputo fare.

ERNESTO ROMAGNOLI

PREFAZIONE

Illustrissimo Signore,

Col rapido progredire dei mezzi di trasporto, i nostri mercati si sono arrichiti di nuovi prodotti che lontane e vergini terre, sapientemente sfruttate, hanno a noi portato.

Nella febbrile attività umana, colla spendita eccessiva di energia alla quale l'uomo va soggetto, si richiedono nuovi mezzi di alimentazione, più igienica, più assimilabile, onde sopperire a tutte le perdite giornaliere.

Eminenti e noti artisti della cucina tenendo calcolo di tutto ciò, guidati, consigliati da autorità mediche, mirarono alla semplificazione del ricettario di cucina pur facendo tesoro dei nuovi prodotti onde rendere piacevolmente varia, sostanziosa, igienica l'arte del confezionare cibi.

Nel presentare al pubblico questa nostra **Antologia della Cucina** *diciamo subito ch'essa non è un libro insegnante la cucina più o meno elementare; essa è tutt'affatto diversa d'ogni pubblicazione del genere. E' una raccolta paziente, minuziosa di tutto il fiore delle ricette d'ogni migliore artista della cucina Italiana, Francese, Tedesca, Inglese, Greca, Turca, Russa ecc., raccolta coscienziosamente e pazientemente*

compilata dal Direttore della Rivista Cucina Moderna *Sig.* **Romagnoli Ernesto.** *Sono ricette semplici, alcune conosciute, molte nuove, moltissime inedite, parecchie originali, tutte pratiche nella esecuzione. Ogni ricetta porta il nome e la nazionalità dell' Autore.*

*L'***Antologia della Cucina** *non dovrebbe assolutamente mancare a chi è amante del bello, del pratico non disgiunto dal buono.*

La notorietà stessa dei diversi autori delle ricette stà a provare la bontà e ricchezza dell' opera, poichè essa contiene scritti dei principali artisti del mondo, fra i quali Cav. Paolo De Amici, capo cuoco del Re d' Italia; M. Escoffier, capo cuoco del Grand Hôtel Carlton di Londra; A Mallegni, capo cuoco di S. E. il Ministro d' Italia in Egitto; U. Michetti principe Doria Roma; S. Greco delle cucine Reali; G. Petazzi, del Grand Hôtel di Russia, Roma; S. Babini dell' Ambasciata Austro-Ungarica presso il Vaticano; E. Liotti di Bruxelles; G. Pratesi, direttore della scuola professionale di Londra; A. Rosa, direttore della scuola professionale di Venezia; G. Giannoni, segretario dell' Unione Internazionale « Pro Arte Cucinaria » di Firenze; Signorina Maria Dall' Olio; del grande scrittore Leone Tolstoi; F. Goria Marchese Negrotto di Arenzano, *e mille altri il cui nome trovasi in calce alle ricette stesse.*

L' EDITORE

Proprietà riservata

CAPITOLO I.

Dei brodi.

Consumato alla Saxonne.

Buon consommé doppio di pollo ben chiarificato, guernito con *gnocchetti* di purea di pollo di cui metà bianco, e l'altra metà colorato con spinacci.

Consumato alla Brillat Savarin.

Consumato di pollo chiarissimo, leggermente legato con tapioca; con una guarnizione di reale di purea di pollo al latte di mandorla, una di purea d'asparagi ed una finissima giuliana di tartufi bianchi.

Roberto Landrin — Nizza.

Consumato Carmelita.

Consumato di pesce legato all' *arrow-root* con una guarnizione di ostriche bianchite, reale di purea di merluzzo alla crema e riso al naturale.

Consommé Mosaico.

Preparate un buon brodo ristretto profumato al vino di *Corvo.*

Cinque sono le spècie di *flanđ* che occorrono, e cioè: di tartufi, di patate, di spinacci, di carne, di pomidoro; cuoceteli a bagno-maria e raffreddateli.

Tagliateli tutti a piccoli dadi delle identiche dimensioni, versateli nel brodo ristretto e servite.

Goria Luigi.

Brodo ristretto di Tartaruga, alla Fregoli.

Ognuno sa ciò che sia il consumato di tartaruga, spiegherò quindi la guarnizione.

Preparate un *flanđ* di pollo ed un altro di legumi; cotti che sieno lasciateli raffreddare. Intanto taglierete a filetti dei tartufi neri e bianchi e del petto di pollo sbianchito in acqua e sale, taglierete pure a filetti i due *flanđ* già preparati e li servirete nel sopradetto brodo ristretto.

Goria Luigi.

Consumato Madrid.

È un brodo ristretto di polleria coll' addizione di poca tapioca, poca puréa di pomodoro, e cerfoglio fresco trito; (pochissimo).

L. Bianchi.

Consumato Orientale.

Preparate un consumato doppio unitevi delle perle del Giappone già sbianchite.

Preparate delle rape e carote tagliate a foggia di mezzaluna e unitele pure al consumato legato colle suddette perle.

Tenetevi pronti dei crostini di sfogliata, tagliata pure come i legumi.

Al momento di servire il consumato, li unite aggiungendo contemporaneamente del cerfoglio tagliuzzato. *L. Bianchi.*

Consumato Camelia.

Preparate un buon consumato ristretto col gusto di pollo, sgrassatelo per bene, mettetene la quantità che vi occorre in casseruola, appena levato il bollore, metterete la tiapoca in quantità proporzionata al consumato e al numero delle persone, lasciatelo quindi cuocere per un'ora. Sbianchite nell' acqua salata dei piselli freschi, e prima di servire unite un cucchiaio di salsa pomidoro e i piselli. Servite caldissima con crostini di pasta sfoglia.

Consumato alla reale.

Preparatevi oltre ad un litro e mezzo di buon brodo consumato, un mezzo litro di brodo comune. Mettete questo poco brodo in una casseruola con qualche ramicello di cerfoglio; fate bollire alcuni minuti e ritirate la casseruola dal fuoco lasciando raffreddare il brodo durante 10 minuti; questo poco raffredamento è necessario per il miscuglio che dovrà seguire perchè non bisogna che il brodo sia troppo caldo. Nel mentre che si raffredda, mettete in una scodella sei gialli di uova fresche ed un settimo che aggiungerete intero. Battete con una forchetta; mischiate al brodo mezzo caldo dopo avergli tolto il cerfoglio. Passate questo miscuglio attraverso un passino molto fino e raccogliete

il liquido in un tegamino ove ne avrete prima imburrato l'interno.

Mettete questo tegamino in un bagno-maria riempito a metà d'acqua bollente e mettete al forno presso l'entrata. Quando questo preparato è rappreso come un flan, cioè quando è abbastanza sodo, ritirate dal forno il bagno-maria, toglietene il tegamino e lasciate raffreddare completamente il contenuto.

Preparate sul tavolo di cucina un lino, ben pulito, sul quale rovesciate il contenuto del tegamino che dovrà essere ben rappreso. Tagliatelo a piccoli dadi. Quando il momento di servire è prossimo, mettete sopra un buon fuoco una pentola contenente il litro e mezzo di consumato; fate bollire appena e versatelo nella zuppiera aggiungendovi i piccoli dadi preparati.

Messelier.

Consumato al vino di Chery.

Si prepara un fondo composto di porri, sedani, cipolle carote, un ramicello di timo e poco burro. Si fa divenire color biondo, unite uno o due polli tagliuzzati. Si bagnano con $^1/_2$ bottiglia di Chery. Si fa ridurre, si termina con buon brodo di carne di bue per rendere un buon consumato doppio. Dopo circa due ore si passa ad una salvietta.

Consumato Dame Blanca.

Un buon consumato di pollo guarnito di dadiccioli di reale al latte di mandorla, bianco di pollo e bianco di uovo cotto tagliati a nastrini, legato di poca tapioca.

C. G.

Consumato Teodora.

Preparare un consumato di pollastra nel quale si aggiunge, al momento di servire una giuliana di bianchi di pollastra, tartufi e punte d'asparagi.

R. Stkrausse - Vienna.

Brodo ristretto mezzo lutto.

Un buon brodo ristretto di bue e pollo, al gusto di vino *corvo* (ben chiarificato). Preparate un fland di pollo ben lavorato con panna, procurate resti bianchissimo, cuocetelo a bagno-maria, ritiratelo quando cotto e tagliatelo a piccoli dadi, come pure a piccoli dadi taglierete dei tartufi neri per servire tutto nel brodo caldissimo.

Goria Luigi - Torino.

Brodo ristretto all'Oliveto.

Preparatevi una delicata pasta di pollo assaporato di tartufi e leggermente colorata in verde (spinacci) formate tante piccole polpettine ovali grosse come olive ottenuta questa forma con due cucchiaini da caffè da un lato infilzateci un filettino di verde sia d'asparagi, di zucchini, o di pistacchi, e ciò per farvi figurare il piccolo (gambo) dell' oliveto. Così pronte affogatele in brodo senza che bollino ; al momento del servizio vuotate il brodo e le olive, versatele in zuppiera e servitele in buon consumato di pollo, abbondante e ben chiaro.

Consomato Jacqueline.

Buon ristretto di Pollo, leggermente legato con *Sagou.*

Consumato Parfait.

Un buon consumato di pollo legato leggermente con un bicchiere di vino Oporto, guarnizione di piccole polpettine lunghe, tartufi, lingua tagliate in *julienne* finissima. *G. Petazzi* - Roma.

Brodo rinforzante per convalescenti.

Prendete un pezzo di bue, (circa un kg.) tagliatelo a pezzettini e mettetelo in una pentola con mezzo litro d'acqua e un pochino di sale, chiudete ermeticamente la pentola, e mettetela a bollire a bagno maria entro un altro recipiente. Dovrà cuocere sei o sette ore.

Togliete dal fuoco, lasciate riposare un quarto d'ora, scolate il brodo e datene al malato qualche cucchiaio tre o quattro volte al giorno. Si può anche metterlo nel latte, oppure aggiungerlo nelle minestrine come rinforzo. *Ortensia G.* - Venezia.

Consumato Aremberg.

Un forte consumato di pollo servito freddo e guarnito di gnochetti di pasta di pollo, perle di carote, pisellini e dadi di tartufi.

Consumato alla chanteclair (Freddo)

Buon ristretto di pollo, ravvivato con 5 centilitri di Fine Champagne ogni litro di ristretto.

Guarnitura: creste di gallo ben bianche tagliate in listerelle e granelli di pollo.

Consumato Louis XV.

Un buon consumato doppio di pollo, legato leggermente all'arrow-roat; guarnito di rape, carote, tar-

tufi e reale di pollo tagliata col taglia paste della grandezza di due centesimi; cerfoglio sminuzzato.

C. Gessaga - Chef del « Bavaria » - Genova.

Consumato Carmencita.

Un buon consumato di pollo aromatizzato leggermente con sugo di pomodoro e vino *xerez secco.*

Guernito con *profiterolles* ripieni di una purea di asparagi verdi.

Si può servire la guarnizione a parte su salvietta.

Consumato Principe di Napoli.

Consumato doppio con del Marsala, legato con Perle del Giappone ed abbondanti gnochetti di pollo. Al momento di servirlo spargere del cerfoglio nella zuppiera.

Brodo ristretto, Pietro il Grande.

Buon brodo di pollo e bue pestato.

Addizionate Perle del Giappone, cottura due ore. Aggiungete gnocchetti di pasta di pollo tartuffati e dei filetti di petto di pollo. Servite caldissimo.

Goria Luigi - Torino.

Consumato doppio Elena.

Riempite dei piccoli stampi a *darioles* con una pasta di pollo finemente montata alla crema e formarne con questa i tre colori nazionali: il bianco si otterrà colla pasta naturale, il rosso con una purêa di pomidoro ben ridotta, ed il verde con spinacci.

Cuoceteli a bagno-maria, lasciateli raffreddare, parateli poscia un poco attorno e tagliateli nel consumato

doppio, colla loro forma cilindrica dello spessore di un centimetro.

In più preparate una fine *julienne* di creste di pollastro ben cotte e bianche, di lingua, di tartufi neri ed un poco di piccoli profiteroles che metterete (unito a tutto il resto) nel consommé al momento di servire con una sminuzzata di cerfoglio ed una gocciolina di buon Madera.

Giuseppe Soldi, capo cuoco Savoy Hôtel - Firenze.

Ristretto Gladicheff.

Consumato all' essenza di barbabietole con piccole polpettine di pollo. *Messelier* - Parigi.

CAPITOLO II.

Minestre e Zuppe.

Zuppa di cipolla al latte.

Mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, fresco, indi una cipolla bianca tagliata sottilmente e lasciate colorire fino a cottura a fuoco mite rimuovendo di quando in quando. Aggiungete poi una grossa presa di zucchero, e dopo un momento un bicchiere d'acqua.

Lasciate cuocere una ventina di minuti; salate moderatamente e aggiungete del latte in quantità sufficiente per il numero delle zuppe a servire.

Fate brustolire delle fette di pane tagliate sottilmente, ponetele nella zuppiera e versatevi sopra, passandolo, il brodo di cipolla al latte.

F. Savarin - Parigi.

Zuppa alla Lucullo.

Preparate un fondo di zuppa oscura con ossa di vitello. Bagnatelo con brodo e lasciate per circa tre ore bollire lentamente e tenendolo ben sgrassato.

Passate allo staccio la polpa di due polli aggiungendovi la mollica di due panetti inzuppati in salsa spagnuola, incorporate tutto con della glace fredda e

qualche tuorlo d'uovo, formate polpettine con un piccolo cucchiaino, fatele appena bollire e ritiratele.

Preparatevi delle creste e dei granelli di gallo ben sbianchite, cotte, e ponetele in zuppiera. Passate alla stamigna il vostro consumato ben sgrassato, legatelo con qualche tuorlo d'uovo, e versatelo nella zuppiera preparata. *Brillant.*

Zuppa alla Diana.

Grattugiate due patate, una carota, e gettate entro una pentola con tre quarti di litro d'acqua bollente e un pezzetto di burro; lasciate cuocere a fuoco mite circa un'ora e versate quindi nella zuppiera che avrete antecedentemente messo uno o due rossi d'uovo battuto e un mezzo litro di latte caldo. Aggiungetevi delle fettine di pane abbrustolito e servite bollente.

Messelier.

Zuppa Inglese.

Carote, rape, un bianco di sedano, tagliare il tutto in piccoli dadi, stufarli leggermente al burro. Quindi aggiungerci 2 litri di buon brodo. A parte fate bianchire 200 gr. d'orzo; prendere un pezzetto di gigotto montone, circa 400 gr.; tagliatelo pure a piccoli quadri. Farlo stufare a burro, indi metterlo a finire di cuocere insieme ai legumi. Al momento di servire aggiungervi l'orzo e del prezzemolo trito. *P. Pon* - Londra.

Zuppa alla Danese.

Una bellissima anitra arrostita come se dovesse servire per un Salmy. Togliere quindi una metà del

petto. Disossare per intiero il rimanente dell'anitra e gli ossi porli a bollire con 4 o 5 fondi di carciofo in un litro circa di salsa spagnuola di Caccia, ben chiara.

Passarla alla stamigna e lasciarla a bagno-maria.

Guarnitura: Quenelles di anitra fatte dalla carne che avrete ricavato nel disossare quella già cotta, giuliana di petto d'anitra fatta dal petto prima levato, giuliana di funghi.

Servizio: Finirla di aggiustare con 1 decilitro di marsala e circa grammi 50 di burro.

L. Salvioli - Bruxelles.

Zuppa alla Birra.

Dose:

1 litro birra
100 grammi zucchero
4 bianchi d'uova
2 decilitri crema latte

Fate bollire la birra e lo zucchero, quando bolle legate con il bianco d'uovo e la crema, profumate alla canella in polvere. Dopo cinque minuti di ebollizione passatela alla stamigna dentro la zuppiera e servitela con fette di pane alla graticola. *G. Agheno*

Zuppa Fiaminga di spinacci alla crema.

Si mettono gli spinacci a rosolare a crudo con un pezzo di burro, alcune cotenne di pancetta e ricoperti di brodo. Si fanno cuocere circa due ore, poi si passano per un fine staccio, si allungano con del latte e si lasciano ancora bollire circa mezz'ora togliendo sovente l'impurità che si presenta alla superficie. Cinque

minuti avanti di servirla la si lega come di pratica con tuorli d'uova, parmigiano, un poco di burro, un poco di noce moscata e della Crema doppia, meglio se è un poco acida.

Si serve a parte dei crostoni di pane fritti al burro.

Zuppa alla buona donna.

Tritate una mezza cipolla, fatela colorire al burro in una grande casseruola indi unitevi mezzo chilo di buone patate tagliate a fette. Tosto che siano un poco arrostite aggiungetevi mezzo litro di buon latte puro e un litro di buon brodo consumato. Fate ben cuocere e quindi passate allo staccio ottenendo una purea liscia per zuppa che conserverete ben calda a bagno-maria. Frattanto prendete un pugnello d'acetosa ben pulita; tagliatela a striscioline fine come tagliarini, friggetele al burro in un padellino con un poco di sale e pochissimo pepe bianco; aggiungete quest'erba alla zuppa e servite con crostini di pane fritti al burro a parte.

Zuppa Lambriatichi (Greca).

Zuppa di Natale. Coratella, cuore e fegato ben lavati e tagliati a piccolissimi quadretti in una marmitta piccola con acqua, quando bolle schiumarla e seguitare così dolcemente fino che aggiungendovi del riso venga tutto a completa cottura; legarla a crema con rossi di uovo, sugo di limone e un minutissimo trinciato di anici.

Zuppa Portoghese.

Tagliate una diecina di pomidori in due, da altra parte tagliate una carota, sedano e una grossa cipolla,

fate rinvenire il tutto al burro in una casseruola, aggiungetevi un po' di brodo bianco, 200 grammi di riso e i pomidori; lasciate cuocere un'ora, passate allo staccio fino, finite all'ultimo momento con burro fino e fresco.

Zuppa Annetta.

Preparare con 100 grammi di *roux blanc* un litro di vellutato di pollastra, nella quale si aggiungerà la metà del suo volume di purea di pomidoro semplicemente fusa al burro e finita di cuocere alla stufa. Al momento di servire la zuppa si metterà del brodo e si guarnirà con dei bianchi di pollastra e tartufi tagliati a listarelle, dei piselli, dei fagiuoli verdi tagliati a pezzettini.

Mtnistra Bortschi.

Fate una mirepoix di abbondanti cipolle, poche carote e sedano, mettete del pomidoro tritolato che farete ridurre, bagnate con brodo di pesce, lupo di mare, cetrioli, capperi, olive ripiene, gnochetti di pesce, sugo di due limoni e servitela ben calda.

Zuppa Armenonville.

Crema di piselli guarnita di verdura tagliata a dadi e addizionata al consumato alle perle del Giappone.

L. Bianchi.

Zuppa dorata.

Per sei persone: mettete al fuoco in una pentola, un litro e mezzo di buon brodo. Intanto rompete in un piatto, un uovo intero e due gialli, una presa di sale e

con una forchetta battete bene per dieci minuti. Tagliate sei fette di pane d'un centimetro di spessore e se è possibile larghe quanto un sotto bicchiere circa. Immergete una alla volta nell' uovo battuto e lasciate che si imbevino bene dalle due parti.

Mettete al fuoco una padella con un pezzo di burro e friggete queste fette di pane una o più alla volta secondo la grandezza del recipiente; quando sono ben dorate dalle due parti, ritiratele, fatele sgocciolare un momento, poi posatele nella zuppiera. Versatevi sopra il brodo bollente e mandate a tavola. In ogni piatto servite una fetta dorata e il brodo sopra.

Messelier.

Zuppa Madrid (per otto persone).

Preparate tre litri di brodo consumato con 1 Kg. di coscia di manzo ed un pollo novello che ritirerete dal fuoco dopo venti minuti di cottura unendovi un pezzo di sedano del Piemonte, un pezzettino di cipolla bianca, tre grani di pepe bianco intero, due o tre gambi di prezzemolo, un piccolo grano di zucchero e sale.

Preparate una *julienne* con cinquanta grammi di tartufi ben puliti, il petto del pollo, aggiungete con egual quantità dei pisellini freschi e punte di asparagi cotti in acqua e sale.

Mettete il tutto in una zuppiera versandovi sopra il consommè che avrete con precauzione sgrassato e passato alla stamigna.

Così preparato, servirete con un piatto di crostini al burro procurando che siano ben caldi. *G. R.*

Zuppa Uovoli (funghi rossi).

Scegliete gli ovoli giovani o meglio quelli più o

meno chiusi, lavateli ben bene ed asciugateli, quindi li tagliate a fettine sottilissime, più fini che sia possibile, dategli una spruzzatina di sale e lasciateli sgocciolare in un panno.

Intanto preparate un soffritto di cipolla tagliata fine con un battuto di prosciutto magro e grasso che fate rosolare con un cucchiaio d'olio ed un pezzetto di burro, aggiungete tre o quattro pomidori pelati, puliti e tagliati a pezzi, qualche foglia di pimpinella ed alcune fogliettine di prezzemolo grossolanamente tagliato, bagnate con brodo e tuffatevi gli ovoli, aggiustate di sale e fate cucinare per trenta minuti, quando gli ovoli sono ben cotti sbattete quattro uova secondo la quantità circa 150 gr. di ovoli ed un uovo ogni persona, aggiungete una manciata di parmigiano grattato, mischiate e servite con un piatto di crostini arrostiti serviti a parte.

S. Greco.

Chicken-Soup (Zuppa Inglese).

Questa zuppa inglese è famigliarissima: nelle case borghesi si serve sopratutto quando la tavola è numerosa, ma è facile ridurre in metà le proporzioni della ricetta britannica. Noi la diamo tale quale, e sono certo non si pentiranno d'averla provata.

I principali elementi di questa zuppa, sono due pollastre ordinarie, un garretto di vitello, duecento grammi di riso carolina e qualche legume. Al garretto è utile aggiungere qualche avanzo di vivanda di vitello. Mettete in una grande marmitta questi avanzi e il garretto di vitello, quattro litri d'acqua e delle ossa di vitello, se ne avete, salate (una pugno di sale). La pentola deve essere posta a un fuoco moderato, osservate

l'acqua quando incomincia a bollire, senz' attendere oltre, schiumate con precauzione, senza vivacità, a misura che la schiuma si produce. Quando il forte bollore si manifesta, ritirate la marmitta su un angolo del fornello. Aggiungete una bella carota, ben pulita, una grossa cipolla ben pelata, il bianco di un bitorzolo perfettamente lavato, due belle lattughe ben pulite, ed un pezzo di sedano. Mettete alla marmitta un coperchio, ma non copritela interamente, e lasciate cuocere durante un ora con un bollore debole.

Preparerete intanto le due pollastre, piumatele, abbruciatele. Dopo un'ora, mettete le due pollastre nella marmitta, coprite incompletamente, come prima. Lasciate cuocere dolcemente per un ora ancora. Ritirerete allora le pollastre e le terrete al caldo. Intanto che le pollastre cuociono nella marmitta, preparate il vostro riso come siete abituati, lavato più volte nell'acqua fredda fregandolo colle mani, poi un'ultima volta dopo aver fatto colare l'acqua dal riso, mettetelo in un colatoio. Una mezz'ora prima di servirlo, prendete dalla marmitta un mezzo litro di brodo, mettetelo in una casseruola su un buon fuoco. Quando ben bollente, gettate il riso, prima che il bollore sia ripreso, ritirate la casseruola su un angolo del fornello, in modo che il riso cuocia dolcemente. Le pollastre sono ritirate e tenute al caldo, come si è detto, passate allora al colatoio fino tutto il rimanente del brodo, mettetelo in una casseruola, per averlo sempre bollente a misura che dev'essere adoperato. Così mentre che il riso gonfia e cuoce, aggiungete il brodo, poco a poco, piccole quantità, finchè il riso sia ben cotto. Finalmente

mettete tutto il brodo, per rendere questa minestra abbondante. Per terminare, tagliate le pollastre, mettete i pezzi nella grande zuppiera, versate anche tutto il brodo al riso e servite immediatamente.

R. Stkraüsse - Vienna.

Zuppa Mollohia.

Questa è la tradizionale e giornaliera zuppa Orientale che, talvolta certi cuochi non pratici hanno dovuto lambiccarsi il capo perchè un Signore del paese non avendo una buona Mallohia dal cuoco di qualunque nazione esso sia, questi dovrà passare dei brutti momenti; e dire che è cosi facile!

Difficile però per chi non la conosce.

Operazione. - Una gallina a bollire con un pezzo di agnello e sale, acqua giusto il bisogno. Quando sono quasi cotti, aggiungete del riso, a giusta cottura come del riso in brodo comune. Preparate a parte dell'erba chiamata Mallohia lavata, sfogliata e trinciata fine, ma non troppo. In un piccolo mortaio fate un pesto di tre o quattro spicchi di aglio e circa sette grani di coriandoli, quando sono ridotti in manteca aggiungeteli a del burro color nocciuola che avete fatto disciogliere in un padellino, fate pur rosolare il pesto e diventa color d'oro ed immediatamente gettate nella casseruola dove si trova la carne unita al riso e al brodo, il pesto e la Mallohia tagliata, due minuti di bollore è finita.

La Mallohia si serve in una zuppiera, tutto assieme colla carne ecc.

Veramente in Italia non so se esista la Mallohia chiedendola ad un Bottanico con il campione (1) alla mano forse trovasi. Immergendo due foglie fini in un mezzo bicchier d'acqua bollente formasi una bava come fanno le chiocciole; è questo il suo pregio e la caratteristica del gusto.

Potage Livonien aux Kloskis.

Crogiolare un mezzo ettogramma di burro una cipolla bianca tritata e circa 100 grammi di acetosa tagliata. Aggiungete ancora 500 grammi di spinacci già sbianchiti e spremuti, lasciare crogiolare il tutto ancora nel burro per circa 10 o 15 minuti, aggiungerci quindi 4 o 5 decilitri di salsa bechamella; lasciar cuocer ancora per un quarto d'ora. Passare il tutto allo staccio di seta e quindi alla stamigna, aiutarlo con un litro di brodo bianco e lasciare bollire piano piano, per circa 30 minuti.

Servizio: legazione di crema e burro. Guarnizione: un tritume di cerfoglio e due dozzine di Kloskis.

Apparecchio dei Kloskis.

Preparate, circa 250 grammi di pasta *choux* comune, senza zucchero, 2 scalogne triturate finissime, sbianchite e spremute, 30 grammi di prosciutto cotto pure tagliato finemente, 30 grammi di crostoni tagliati in piccoli dadi e fritti in burro.

Lavorare in una terrina la pasta *choux* con questi

(1) Il campione può richiedersi a qualunque Agenzia Consolare d'Italia nei paesi d'Egitto.

ingredienti e con un sacco a *poche* fare come delle piccole *profittaroles* metterle al forno e cuocerle.

I. Ponz - Londra.

Potage Botzaris (Greca).

Consumme di Montone con piccoli pezzetti magri del medesimo, macedonia di legumi piccolissimi, riso imbianchito, un poco di piselli, disciolta e unita.

Mallegni.

Potage Ismail (Paschà).

Gallina e collo di agnello, mazzetto-guarnito, bollire con acqua e sale, quando tutto e cotto, la carne del collo e delle coscie della gallina, ben snervata e pulita, la trinciate alla macchina. Rosolarla in padella con burro e pochissima cipolla fina, farle prendere un poco di gusto, unirvi dei rossi d'uovo crudi, un poco di formaggio, noce moscata e un pugno di riso cotto. Ponete questo composto sopra delle foglie di cavolo verza, sbianchite e prese delle costole arrotolando su questa, formate come dei maccheroni per tutta la sua lunghezza, legateli con filo cotone, riunite quei 10 o 12 che sono, in un recipiente ben compressi uno coll'altro, come si usa per i piccoli cavoli bresati, mettere sopra la grassatura della cozione dell'agnello e della gallina, coprire e in forno. Quando cotti slegarli e tagliarli a mostaccioli, disporli dentro alla zuppiera aggiungendo contemporaneamente il suo brodo legato leggermente con *Arrsvout.*

Mallegni.

Potage Lithuanien (Russa).

Comporre circa tre litri di Parmatier; da dei cuori di sedano togliere circa 200 gr. di giuliana, tagliata assai grossolana, farla stufare a burro, quindi metterla a finire di cuocere entro la purée.

Al momento di servire aggiungetevi 2 o 3 cucchiai di acetosa cotta a burro e tagliata in giuliana e 2 decilitri di crema agra.

Guarnizione. piccoli rettangoli di lardo magro, di prosciutto affumicato, piccole fette di salsiccia fatte sbollentare, piccolissime uova fritte.

R. Landrin - Nizza.

Minestra di semola alla Duse.

Con eccellente ristretto, fare un semolino all'italiana, procurando che allorchè cotto, sia alquanto brodoso. Aromatizzarlo con purée di pomodoro al naturale (molto ridotta) in quantità sufficiente da colorire leggermente in rosa pallido. Al momento di servire, incorporare del cerfoglio, non si dimentichi di legare il semolino con dei tuorli d'uova e del buon burro fresco da tavola. Ben lavorata, questa minestra, risulta di un profumo e gusto squisito.

Minestra alla Festa Nazionale.

Preparate un ripieno di vitello fino dividetelo in tre parti uguali, una parte coloratela di rosso pomidoro, l'altra di verde spinacci, e la bianca finita alla crema, levate col cucchiaino a caffè piccoli gnocchetti bianchi, rossi e verdi fateli *pochès* nel brodo, al mo-

mento di servire uniteli in zuppiera e servite in brodo ristretto di pollo ben chiaro.

F. Goria.

NB. Qualunque ripieno destinato a fornirci guernizioni di minestre dev'essere delicatissimo.

Minestra Alexandra.

Prendete del buon brodo di montone molto condito colorato in rosso con delle barbabietole.

Al fondo d'ogni tazza ponete un pomodoro, una cipolla ed una costoletta. Dei biscotti alla *russa* e della crema Chantilly accompagnano questa saporosa minestra.

Il vino di *Zakierka* fatto di grappa e d'alcool estratto dalle patate, è servito contemporaneamente.

J. C. Keekler.

Minestra alla veneziana.

Formula per 10 persone; 1 kg. di piselli, parecchie cipolle, 50 grammi di burro, 50 d' olio d' oliva, prezzemolo, 30 grammi di riso, parmigiano grattato.

Operazioni. - Un chilo di piselli, avendo cura di prenderli di primo fiore, riuscendo così più dolci e teneri, si fa quindi un soffritto di cipolla, con 50 grammi di burro e 50 d'olio d'oliva, allorchè la cipolla è bene arrossata, vi si aggiunga un po' di prezzemolo, ben tritato, soffriggete un po' mettete i piselli lasciandoli cuocere a fuoco lento, acciocchè siano bene asciutti di quel po' d'acqua che loro stessi producono, se fossero poi troppo vi s'aggiunga un po' di brodo, quando son

quasi cotti vi si mette il buon brodo bianco, sufficiente per 10 persone, al bollore s' aggiunga il riso, circa 300 grammi, calcolando i piselli, la quantità di riso è sufficiente per avere una minestra alla veneziana, non troppo liquida.

Al terminare della cottura si mette del buon parmigiano grattato e i seree, facendo attenzione che il riso alla veneziana non è mai troppo cotto.

Rosa Salva - Venezia.

Minestra Nazionale.

Pestate nel mortaio tre petti di gallina con un uovo intiero ed un quinto di crema doppia (fior di latte) passatela a setaccio dividendo la pasta in tre parti: due delle quali uguali ed una terza più piccola; a quest'ultima aggiungete un cucchiaio di conserva di pomidoro ben ridotta ed una piccolissima punta di carminio (vegetale), una parte la lasciate bianca, ed alla terza aggiungete un cucchiaio di verde di spinacci fatto in questo modo:

Lavato e ben pulito un mazzo di spinacci pestateli ben fini nel mortaio, poi premetene bene il sugo che passate a setaccio (solamente il sugo verde) fategli alzare il bollore e ripassatelo a setaccio; l'acqua cola al disotto e sopra al setaccio vi rimane una poltiglia, di questa vi servite per colorare una parte della vostra pasta di pollo; abbiamo in questo modo tre colori: verde, bianco e rosso. Stendete allo spessore di un centimetro la pasta verde, passatevi leggermente un pennello appena unto di bianco d'uovo, stendete la pasta bianca e adagiatela sopra la verde, ungete ancora di

bianco d'uovo la pasta bianca, e quindi fate un rotolino come un maccherone di pasta rossa e adagiate sopra la pasta bianca, arrotolate tutto con intelligenza a guisa di sottili *croquettes*, ben rotondi, fateli appena rapprendere con dell'acqua bollente e freddare nella sua stessa acqua, acciocchè non perdino la loro rotondità. Asciugateli per bene e tagliateli traversalmente d'uno spessore d'un centimetro. Metteteli in luogo ben chiusi; al momento di servire metteteli in un buon consumato e servite caldo.

Minestra Crema Romeo.

Fate una purea di rape ben bianca, al momento di servire la vostra crema aggiungete delle polpettine di anitre e punte d'asparagi, ed un un poco di Crema di latte.

G. Pratesi - Londra.

Minestra Crema Savoia.

In una minutissima *mirepoix* rosolate, meno i petti la parte carnosa di due polli unendovi poco filetto di vitella. Bagnate con vino *Sauterne* e lasciate ridurre.

Aggiungete buon consumato di pollo quindi passate allo staccio.

A parte ed a filetti taglierete i petti di pollo rimasti, qualche tartufo e diverse punte d'asparagi.

Legate la vostra purea con qualche torlo d'uovo unendovi un mezzo litro di buona panna e servite con la julienne sopra descritta.

Minestra da ammalati.

Se le persone effette da irritazione di stomaco o da infiammazione intestinale, conoscessero le virtù cal-

manti e rinfrescanti di questa semplicissima minestra e ne facessero uso se ne troverebbero molto contente.

Si faccia prima un buon brodo con un pezzo di vitello e un poco di pollo, secondo il metodo ordinario, soltanto che dopo avere schiumato alquanto il brodo e messo un poco di sedano bianco, carota, un porro e sale, si dovrà aggiungervi una grossa manciata di radici di malva (ben pulite). La malva non darà alcun gusto alla minestra essendone lei stessa priva, ma in causa della gomma ch'essa contiene ha la virtù di renderla morbida. Si lasci bollire appena appena, su fuoco mite durante due o tre ore; poi dopo aver passato il brodo al passino, si serva, sia con fettine di pane leggermente abbrustolito, sia con poco riso.

Messellier - Parigi.

Risotto inedito.

Cuocete a dieciotto minuti un buon risotto in bianco, sopra di esso servite una miscela composta con filetti di tartufi bianchi, lingua scarlatta, giambone, petti di pollo, amalgamati a buon estratto di carne fatto all'uopo. Servite caldissimo.

Goria Luigi - Torino.

Maccheroni alla Valon.

Battuto di porro bagnato e legato al vino bianco, sale, pepe, moscata. Fate ridurre la metà e condite i maccheroni aggiungendo un poco di burro e del formaggio di Gruviera.

Gnocchi alla Doria.

80 gr. di burro liquefatto amalgamatelo con 150 gr. farina, diluite con $^1/_2$ litro di latte e fate bollire per

qualche minuto. Condite con sale, noce moscata, parmigiano e 3 bianchi d'uova. Stenderla sopra una placca e farla raffreddare: tagliarla al taglia-pasta rotondo, passarli al parmigiano, deporli in un piatto a gratin, tramezzandoli di fette di tartufi sia neri che bianchi, gocciolarvi del burro sopra e fare gratinare.

Risotto Devonasseuse.

Risotto in bianco con dadi di giambone, funghi allodole e tartufi bianchi e sopra sugo di Vitello.

Melone di risotto ai funghi.

Preparate un buon risotto sia alla genovese.

Imburrate per bene uno stampo forma melone, riempitelo col risotto, al quale avrete aggiunto buona quantità di funghi freschi od in conserva, tritati fini.

Ponete lo stampo così ripieno entro un bagno maria e ultimate la cottura a forno caldo.

Sformate su di un piatto, contornando con piccoli funghi ed una buona salsa pomodoro ristretta.

Timballo di maccheroni alla Torinese.

Fate bollire a cottura giusta i maccheroni, tagliateli lunghi circa 5 centimetri, unitevi una *juliénne* grossolana di fontina e tartufi bianchi. Legate il tutto con una *bechamelle* serrata ed allungata con rossi d'uova crudi e gustati di sale .

Imburrate e passate al pane grattuggiato uno stampo adatto e riempitelo del composto sopra descritto. Cuocetelo a bagno maria circa 40 minuti.

Nel contempo preparate un dadolato di funghi,

prosciutto cotto, tartufi bianchi, creste e fegatini di pollo, il tutto bagnato da un buon sugo di carne leggermente legato.

Al momento di servire versate il timballo in un piatto rotondo e guarnite la base di questo intingolo servitelo ben caldo.

F. Goria - Arenzano.

Pilaff alla Greca.

Come all'orientale, ma molto accurato nella cottura perchè deve essere tutto staccato ed è per questa specialità che merita l'appellativo di Pilaff. È bravo quel cuoco che riesce a farlo. Mi spiego meglio: il riso, quando è cotto, preso con una mano, da una certa altezza dovrà cadere sciolto e schiacciato quasi fosse crudo.

Pilaff Persane (Riso Persiano).

Riso d'Oriente, filetto di montone tagliato a pezzi e rinvenuto al burro con cipolla tritata, bagnare con brodo di montone, qualche erba aromatica e pimenti. Cotto che sia, condirlo con burro fuso o grasso di coda di montone e servire.

Benchè il riso di Oriente sia una specialità per fare il Pilaff, buonissimo riesce per fare questi lavori anche un buon risone.

Riso alla Turca (Kamel-el-Din).

Fare rinvenire al burro mandarle a filetti, uva di corinto, pistacchi, tutto ben pulito, fegato di agnello tagliato in piccoli pezzi quadri lunghi, mettere il riso

e fare tutto ben rinvenire al fuoco; riso il doppio del volume dei primi elementi e bagnarlo con brodo di agnello, due dita sopra la sua altezza. Coperto in forno; appena si formeranno sopra quei bucherellini, gettarvi sopra ancora del burro, nocciola, che preparerete istantaneamente in una padella, una piccola toccata con una forchetta, tre minuti ancora di forno e servite.

Mallegni - Egitto.

Riso all'Orientale (Pilaw).

Un poco di cipolla fina fatta rinvenire al burro; d'altra parte preparate del riso di oriente ben pulito, lavato e asciugato. Alla cipolla aggiungervi dei piccoli e morbidi pezzetti di pollo, fatti ben rosolare, unirvi il riso e seguitare ancora a rimescolare; quando comincia a prender color biondo, bagnarlo per due terzi di brodo di montone. Cotto che sia, fatevi cader sopra della salsa di pomodoro e servite, ma sempre non troppo cotto e lentamente in forno coperto per quindici minuti.

Mallegni.

Riso alla Turca.

Burro, cipolla in piccola quantità, dopo unirvi del riso, bagnare con brodo, un poco di pomodoro e zafferano leggermente imburrato ma mai mantecato.

Mallegni.

Risotto alla certosina.

Fate un soffritto finissimo di cipolla, aggiungete il riso di prima qualità e lasciatelo sensibilmente tostare, ritirate poscia dal fuoco.

Intanto a parte preparate del buon *fumet* di pesce di lago (pesce persico) ed aromi, con questo liquido bagnate il riso.

In una salsa ristretta preparate delle rane e code di gamberi.

Servite il risotto versandoci sopra le rane, i gamberi e la salsa.

Maccheroni Posillip.

Mezzo chilo di vermicelli, preparate 200 gamberi grandi e scelti, 150 grammi di burro, arrostite i gamberi al fuoco poi pelate altri 100 gamberi e teneteli a parte, il resto dei gamberi premeteli in un pannolino col burro facendone burro ai gamberi poi fate un *ragout* dei frutti di mare, seguenti: Ostriche di Taranto, Cannolicchi, Fasulare e Vongole e qualche piccola gamba di polipo, al momento di servire sfumate 50 o 60 grammi di olio finissimo uno spicchio d'aglio e un po' di pepe di Caienna e prezzemolo, cotto i maccheroni versateli in una terrina bollenti versandoli sopra detto *ragout* salsandoli col burro di gamberi e serviti ben caldi.

Torta di tagliarini alla Siciliana.

Preparate una tortiera di brodo alto almeno quattro dita, e grande a seconda del numero dei commensali, fatela ben pulire e lucidare, all'interno spalmate questo stampo di burro chiarito (scremato) quindi di pane grattato e leggermente asciutto al forno, battete due o tre uova secondo la grandezza della tortiera, intonacate ancora la tortiera d'uovo battuto ed ancora di

pane grattato, lasciate questo un momento per preparare una quantità di pasta all'uovo e tagliata a piccoli tagliarini, cuoceteli con burro e cacio-cavallo vecchio grattato, fate allo stampo una copertura non inferiore a due dita di spessore in tutti i lati ed al fondo. Avrete intanto preparato un sugo alla Siciliana già descritto e con questo legate uno stufatino di animelle ben brasate, schienali, funghi freschi e fegatini di pollo, ben bianchiti, tutto tagliato a sottilissime fette ; tagliate pure a fette di tre centimetri di spessore e larghi come uno scudo della ricotta, che fate friggere leggermente al burro, alle pareti dei tagliarini mettete in giro di questa ricotta fritta, in mezzo al vuoto mettete lo stufatino, completate la chiusura con fette di ricotta, quindi con tagliarini spalmate sopra di burro e pane, ponete al forno piuttosto caldo per un'ora almeno, provate se stacca e quando è ben colorita, praticate un buco sopra per versarvi il sugo. Rovesciate la torta su un piatto e servite con una salsiera di sugo a parte.

Greco - Roma.

Maccheroni con le sardelle alla Catanese. *(Formola locale).*

Da prepararsi :

1. Una salsa eseguita con dell'olio finissimo profumato all'aglio, aggiungendo due cucchiai di purée di alici, pepe e prezzemolo finemente tritato, fate cuocere la salsa sino che tutto sia ben maturato e liquefatto bene;

2. Delle freschissime sardelle private dalle teste, dalle code e di tutte le spine che esse contengono, aprendoli lungo il ventre e lasciandole attaccate dalla

parte del dorso; queste sardelle così pulite si mettono in un largo *sauté* (padella di rame) cospargendole d'olio, di prezzemolo, pepe e un po' d'acqua, facendole cuocere in bianco;

3. Del pane grattugiato e leggermente abbrustolito s'inumidisce con dell'olio caldo profumato all'aglio, entro il quale s'abbia fatto liquefare qualche cucchiaio di purée d'alici.

4. I maccheroni lessati a loro giusta cottura, si condiscono con la suddetta salsa d'alici e si adagiano in un tegame o piatto da forno, mettendo uno strato di maccheroni, uno strato di sardelle e pane abbrustolito sino a riempiere il tegame che così preparato si avanza al forno per pochi minuti.

Luigi Maddi - Catania.

Canaloni al forno (Zuppa Siciliana).

Grammi 800 di semola si lavora con otto tuorli di uova poco sale e tant'acqua da fare una pasta piuttosto consistente.

Dividetela in quattro parti e spianatela sottilissima

Tagliate su di essa dei rettangoli, lunghi otto centimetri e 6 di larghezza.

Scaldate questi rettangoli, come dei maccheroni comuni, tenendoli però alquanto sostenuti di cottura, e passati in acqua fresca leggermente salata.

In seguito li allargate sopra un tavolo.

Preventivamente avrete preparato uno stracotto cioè letteralmente un *Manzo stufato alla Siciliana.*

Questo pezzo di manzo va minutamente tritato e messo in casserruola con qualche poco del suo medesimo liquido e va leggermente legato a fuoco.

Di codesto salpicone ne porrete un mezzo cucchiaio ogni rettangolo di pasta di semola seminandovi sopra del parmigiano grattuggiato.

Finito questo lavoro li involgete come un sigaro, e man mano li adagiate in un tegame basso di terra cotta, ove avrete untato il fondo di burro.

Fatene un primo strato e bagnatelo con sugo dello stracotto leggermente legato, cospargendovi del parmigiano, mettete ancora un'altro strato usando il medesimo trattamento fino a riempire il tegame.

Tra uno strato e l'altro di canaloni mettete uno strato di fette di melenzane fritte, coprendone anche l'ultimo strato.

Salsate a profusione, avanzando il tegame al forno per farlo cuocere sensibilmente per venti minuti.

Al momento di servire battete due uova, cospargetele per tutta la superficie del tegame, fategli prendere colore biondo dorato e servite subito.

Luigi Maddi - Catania.

P. S. - Si è sostituito il formaggio così detto nella Sicilia *cacio cavallo* (1) al parmigiano per adattare questo piatto al gusto comune.

Il *cacio cavallo* costituisce il formaggio tipo dell'Isola e che per tanto serve a gustare ogni piatto regionale, ove occorre questo condimento.

---

(1) Questo formaggio è confezionato esclusivamente di latte di vacca allo stato naturale.

CAPITOLO III.

Antipasti.

Canapés alla Russa.

È una piccola variazione di piccoli *canapés* vale a dire, panini guarniti di caviale, filetti d'acciuga, salmone affumicato, giambone, tagliati in piccoli triangoli e disposti in forma di stella, in un piatto rotondo.

Giannone G. - Firenze.

Crostini di frutti di mare.

Tagliate, col tagliapaste rotondo, un crostino di pane dallo spessore di un dito circa e larghezza a piacere. Segnatelo al centro con tagliapaste molto più piccolo, indi, preparatevi una padella d'olio ben bollente gettatevi i crostini, girateli per qualche istante (pochissimo tempo) acciocchè il pane non secchi troppo. Tagliate la parte che avete segnato col tagliapaste ed otterrete così nel crostino un piccolo buco dove metterete, al momento di servirli a tavola, il frutto intero di un riccio di mare con la propria acqua, aggiungendovi pochissima acqua dolce acciocchè non resti troppo salato.

Collo stesso sistema si possono pure adoperare altri frutti di mare.

G. Beda - Genova.

Antipasto Russo Greco.

Crostini di caviale, salmone, uova dure, *profiteroles* all'acciuga, insalata d'aringa, piccole bitoch alla crema acida, fondi di carciofi. sardine, sedani, porri alla Greca.

G. Mallegni - Cairo.

Lumache alla diplomatica.

Per taluni le lumache rappresentano un cibo disprezzabile al punto da trascurarne ogni manipolatura errore; se sono ben cucinate possono essere preferite a molte vivande più rinomate.

Le lumache dopo averle fatte ben purgare per qualche giorno è quindi ben lavate con acqua e sale, si metteranno all'acqua fredda in una pentola per dargli una prima e breve ebollizione. Fate sgocciolare.

Sgusciate e ripulite si facciano cuocere entro un buon brodo di pesce ristretto fatto con acqua, vino bianco, droghe, erbe aromatiche prezzemolo e carote (court-bouillon). Dovranno bollire piano, durante tre ore, cotte, scolatele e mettetele entro un buon sugo di carne gelatinato. Lasciatele così fino al giorno dopo, farete riscaldare un momento il sugo, tolietene le lumache che avranno assorbito una parte della gelatina; indi pestatele al mortaio con eguale quantità di burro e passatele allo staccio; aggiungete una piccola quantità di cerfoglio tritato fino, e con un cucchiaino aggiustate questo miscuglio sopra a delle fettine di pane fritte nel

burro di modo che il pasticcio di lumaca abbia la forma d'una vera e propria lumaca col suo guscio e che sembri strisciare sopra il crostino di pane che sarà alquanto più largo. Mettetele a rassodare, indi velatele leggermente e delicatamente con una salsa bianca (Besciamelle) in seguito, rammollite al fuoco la gelatina di carne, mettetela, poco alla volta, in un cornetto di carta e disegnate con questo sugo, sulla lumaca, imitando il contorno del suo guscio. In ultimo mettete due piccole corna fatte di tartufo a guisa di cono acuminato nella parte sporgente dal finto guscio. Queste lumache se sono bene imitate sono di graziosa comparsa e d'ottimo gusto.

Messelier - Parigi.

Antipasto S. Gottardo.

Si componga e si metta a marinare con olio; limone, sale, un po' di senapa sciolta, un po' di cavenne e un poco di Worcesterskire salsa, la seguente insalata: carciofi, fini tagliati a quarti, punte d'asparagi, filetti di pomodori, fette di banane, una julienne di lingua, tartufo e bianco di pollo e un tritume di capperi e cetriolini. Quando l'avrete fatta marinare circa mezz'ora si coli la sua marinata e si leghi con un poco di conserva di frutta e glassa di carne; si dispone nel piatto in forma di piramide, si guarnisce con mezze sardine di Nantes e si lascia cadere sulla sua vetta una salsa Hollandese fredda e non burrata e si serve con quarti d'uova dure in contorno.

Medaglioni di aragoste alla Russa.

Cuocere due belle aragoste, lasciarle raffreddare, e dopo di averne levato, senza rompere troppo, la car-

cassa, l'interno della sua coda intera ne formerete tanti medaglioni che decorrerete a piacere con tartufi neri, e lustrerete poscia con una buona e chiara gelatina.

Assicurate bene le intere carcasse l'una di fronte all'altra nel mezzo di un piatto grande sopra due zoccoli di pasta a coppa, intagliati e ben bianchi.

Riempite il vuoto della coda di insalata russa, e allineate sopra tutta la lunghezza delle suddette carcasse i medaglioni preparati come sopra.

Nel resto del piatto rimasto vuoto piazzatevi per bene dei piccoli canapè o tortine di pane (come meglio volete chiamare), tagliate ovali o rotonde, della grandezza di un pezzo da 10 centesimi, che riempite di caviale, di salmone affumicato, di purée di acciughe, di tonno, di aringhe, di fegato grasso, di gamberi, di lingua, decorati in diversi modi (e ciò a gusto dell'artista) formeranno, uniti alle due aragoste, un piatto ricco ed elegante.

Mallegni - Cairo.

CAPITOLO IV.

Salse.

Salsa genovese.

Fate bollire mezza bottiglia di vino rosso con entro due cucchiai di scalogna tagliata fina, riducendo ad un terzo, aggiungete un $^1/_5$ di salsa spagnola ben ridotta fate cucinare sino al momento di servire, ritirate la salsa e mischiate 200 grammi di burro d'alice, cioè 100 grammi di alice e 100 di burro, impastato bene assieme finita la salsa con un po' di prezzemolo fino ed una asticciuola di limone.

S. Greco - Roma.

Salsa di pomidoro alla Riminese.

Prendere dei pomidori ben maturi; pelarli crudi; tagliarli a pezzettini levandone tutti i semi, metterli in un tegame di terra, versarvi sopra olio finissimo di oliva. Si taglia finemente aglio e prezzemolo, si aggiunge pane grattugiato unendo il tutto ai già preparati pomidoro. Posto a fuoco lento deve bollire, finchè, a forza di mescolare (con mestolo di legno) sia tutto in-

corporato. A mezza cottura, si condisce detta salsa con sale, pepe e spezie.

Vien servita assieme al manzo bollito.

A. Fedeli - Bologna.

Salsa Alessandro Volta (per pesce).

Versate in una piccola casseruola due bicchieri di vino barbera d'Asti, aggiungete del tritume di tartufi crudi cinquanta grammi di giambone crudo tagliato a piccoli dadi, un mazzettino di erbe aromatiche ed alcuni grani di pepe; fate ridurre il liquido alla metà tenendolo coperto. Mescolatevi sei o sette decilitri di *spagnuola*, restringete la salsa rimestandola ed addizionandovi a poco a poco due decilitri di essenza di pesce: quando la salsa sia legata a dovere, aggiungetevi due cucchiai da tavola di vino bianco secco, e passatelo alla stamigna.

Lavoratela sull'angolo della macchina o fornello che sia, addizionatevi cinquanta grammi di burro di gamberi, un cucchiaio da caffè di essenza d'acciughe ed un po' di pepe Cajenna.

Maionese Russa.

Questa salsa, che è leggerissima, si prerara con maionesa ordinaria addizionata di crema, presso a poco, del medesimo volume, bisogna prima di operare l'addizionamento, tenere la maionesa non troppo spessa, il solo inconveniente di questa preparazione è ch'ella si conserva poco tempo.

Si serve con carne, pollo e pesce freddo.

Messelier - Parigi.

Salsa per carciofi.

Burro color nocciola unito a del pane grattato, e bagnato con un poco di aceto, un po' di zucchero e un ramaiolo di brodo, sale e pepe.

Messelier - Parigi.

Salsa Nirmut.

È un'eccellente *fumet* di pollo trasformato con una *bechamelle* leggera; collocarla a bagno maria quindi montarla con burro al sedano ed essenza di pomodoro in pochissima quantità, poco pepe bianco, passarlo alla *stamina* ed usarla con carne o *volaille*.

F. Domenech - Madrid.

Salsa à la Medinacœli.

Un eccellente *fumet* di pesce bianco mescolato con un poco di *arow-root*, aromatizzarlo leggermente con essenza d'acciuga.

Ritirarlo e montarlo con burro al crescione e pepe bianco; passarlo alla *stamigna* unirvi un *salpicon* finissimo di cocomeri sotto aceto.

Servire per pesce.

Felice Marti - Madrid.

Salsa Soubise.

Fate lessare alquanto, una quantità relativa di cipolle tagliate, passatele quindi al burto bianco e finite la cottura in una *bechamelle* serrata.

Passate alla stamigna indi allungatela con della crema e del burro puro e fresco.

Salsa Parigina.

Fate ridurre in una casseruola sei cucchiai d'aceto di vino fino con sei grani di pepe, riducete a metà; lasciate raffreddare indi aggiungetevi mezzo bicchiere di buon brodo e passate alla stamigna. Versate detto liquido in una casseruola con cinque tuorli d'uova e 150 grammi di burro fresco, lavoratela a bagno-maria bollente, lasciando poscia riposare. Prima di servirla lavoratela di nuovo aggiungendo altri 50 grammi di burro.

Goria Luigi - Torino.

Salsa Diana.

Un tritume di timo, cipolla, carota, gambi di prezzemolo, fare soffriggere con olio, quando incominci a prendere un po' di colore, scolare l'olio e bagnarle con un po' d'aceto di vino bianco lasciando ridurre. Quindi aggiungere un po' di salsa spagnola e fondo di caccia. Coprire la casseruola e lasciare bollire dolcemente per lungo tempo; aggiungere pure qualche chicco di pepe.

Al momento di servire terminare la salsa addizionando panna montata e un tritume di bianco d'uovo duro e tartufi neri.

G. Giannoni - Firenze.

Crema di pollo all'Imperiale.

Una crema di pollo, con tapioca e *salpicone* di bianco di pollo, tartufi e fegato grasso.

Salsa Ferri (per pesci).

Salsa Olandese addizionata ad una *puré* di frutti di mare (in maggior parte ricci marini) talchè dal ros-

siccio di questi rimanga d'un bel colore salmone. Per bene montata e servita a piacere.

E. Mayo - Genova.

Salsa avorio.

Formola per dieci persone circa. — Un bicchiere di latte, 150 gr. di crema doppia spessa o due decilitri di liquida; una cucchiaiata di farina, quindici grammi circa, sale e noce moscata, cinquanta grammi di burro finissimo.

Fate fondere la metà del burro, mescolate la farina sale e noce moscata, aggiungete poscia il burro e la crema, versate in salsiera caldissima.

Questa salsa dev'essere fatta all'ultimo momento, poichè basta pochissimo tempo.

Mettete tutti gli elementi necessari per il servizio sopra un piatto, battete la crema allungata con un po' di latte, tenetela al fresco sino al momento di servirla

Questa salsa dev'essere come schiuma.

E. Marzo - Venezia.

Salsa Bavarese.

La salsa Bavarese, troppo sovente confusa e denaturata, è la seguente:

Fate ridurre sino a metà due decilitri di buon aceto di vino con pepe, ritiratelo dal fuoco, mettetelo in un altra casseruola con cinque gialli d'uova e burro fino, versate mescolando. Posate allora la casseruola su un fuoco dolce o a bagno maria, sbattete la salsa mettendovi 100 gr. di burro in piccole quantità evitando però di lasciarla bollire, legatela alla fine con burro di gambaretti. Servite.

Questa salsa si serve con pesci e carne bianca.

E. Marzo - Venezia.

Salsa Chateaubriand.

Ponete in casseruola poca cipolla, lauro e timo, fate rosolare con burro, bagnate con vino bianco secco e fate ridurre a metà, aggiungete del buon sugo di carne concentrato e fate bollire lentamente circa mezz'ora. Passate il tutto a tela mussolina e tenetela a bagno-maria. Al momento di servire incorporate un pezzo di burro *Maître d'hôiel* (tanto come una noce).

Salsa San Bernardo.

Prendete poche fettoline di pane finemente tagliate, circa 100 grammi e insieme a 50 grammi di mandorle, le friggete all'olio, fino a divenire di un biondo scuro.

Ponete tutto nel mortaio aggiungendo due alici, 50 grammi di cioccolatta ed il sugo d'un arancio. Pestate finemente e ponetelo in casseruola aggiungendo due cucchiai di zucchero, un po' d'aceto — per dare il piccante — e tanta acqua da risultare una salsa piuttosto doppia e non molto liquida.

Portatela a fuoco e fatela cuocere alquanti minuti.

Passatela prima ad uno staccio di crine indi a quello di seta.

Luigi Maddi - Catania.

Salsa Russa.

Pestare al mortaio circa 100 grammi di Aragosta, 100 grammi di caviale aggiungendo 2 o 3 cucchiai di maionese, passare il tutto al setaccio, aggiungere a questa *purée* 3/4 di litro di maionese; completarla con un cucchiaio di mostarda ed un poco di *Worccstershaire-Sauce.*

Giannoni Giovanni - Firenze.

Mostarda di senapa con conserva di lamponi.

La semplice Mostarda di senape che si trova in vendita in eleganti vasetti di vetro e che è conosciuta col nome di « Mostarda inglese » (o francese), comparisce ugualmente gradita sulle tavole dei buongustai in qualsiasi epoca dell'anno, servendo a dare alle carni cotte a lesso o arrosto e ad altri cibi, sapore oltremodo gradito.

Questa appetitosa preparazione a base di senape, oltre a venire servita da sola si adopera insieme ad altre sostanze per comporre salse squisite. Fra le addizioni a cui si presta si è colla conserva di lamponi. In tal modo insaporata la Mostarda di senape riesce profumata e piacevolissima, acquistando le qualità proprie al frutto gentile.

Per prepararla si prende conserva di lamponi e mostarda di senape nella proporzione di un terzo della prima e due terzi della seconda, si mettono le sostanze entro un recipiente di terraglia e dopo averle ben mescolate, si aggiunge un po' di buon vino, ma solo quanto può occorrerne per diluire il composto e ridurlo di giusta densità: poi si passa nella salsiera e si serve a preferenza con carni di pollo o di manzo cotte a lesso che con questa addizione riusciranno molto appetitose e gradite.

CAPITOLO V.

Uova.

Le ricette d'uova di Ferdinando Grandi

Pane d'uova al naturale.

Battete otto uova come per una frittata aggiungendovi sale, pepe e noce moscata.

Passate di burro uno stampo a timballo, versatevi il composto e fatelo cuocere a bagno-maria per venti minuti. Sformatelo sopra un piatto guarnendolo di crostini di pane fritto.

Salsate con una salsa liquida composta di burro chiarito, sale, pepe, noce moscata ed erbuccie fine.

Uova alla Carnot.

Pulite ben bene otti grossi funghi privandoli del loro gambo, fateli cuocere al burro ed in ristretto con sale e pepe. A loro completa cottura rompetevi, in ciascun cappello di fungo, un uovo fresco, facendoli cuocere al forno.

Tuorli d'uova all'Emilio Bernard.

Fate un' insalata d' aragoste ber pronunciata di erbuccie fine, versatela in una insalatiera guarnendola

con dodici tuorli d'uova sode e altrettante cuori di lattughe previamente conditi; piazzatevi nel centro un cucchiaio di caviale di Russia e servite.

Frittata alla Madgyar.

Fate una frittata di otto uova al naturale tagliatela in otto fette; drizzatele in corona sopra un piatto guernendone il centro con un intingolo di vitello ai pisellini.

Filetti d'uova alla Parigina.

Mischiate ad un bicchiere di besciamella ben condensata, sei uova sode triturate, insieme a quattro o cinque fegatini di pollo, cotti al burro e tagliati a dadolini.

Con questo composto formate dieci costolettine, panandole all'uovo, fateli friggere e collocatele in corona sopra un piatto rotondo.

Guarnite il centro d'una giardiniera di legumi freschi, e servite a parte una salsa Colbert.

Uova alla Veneziana.

Fate cuocere al burro una libbra di fegato, con molte erbuccie, sale, pepe, noce moscata ed aromi. Pestate nel mortaio, aggiungendovi mezzo bicchiere di salsa di pomidoro, passate al setaccio e conservate in caldo.

Al momento del servizio disponetelo in piramide guarnendo di otto uova fritte, intercalandoli con dei crostini di pane fritti.

Servite a parte un fondo di manzo.

Cotolette d'uova.

Fate un camposto d'uova rimescolate ai tartufi e lingua scarlata. Lasciatelo divenire freddo. Formate con questo apparecchio dodici costolettine panandole due volte e guarnendone una parte con un grosso gambo di prezzemolo.

Fateli friggere a disponeteli in corona sopra un piatto.

Guarnite il centro d'un intingolo di funghi.

Salsate con una salsa spagnuola e servite.

Uova alla Valliére.

Disponete in un piatto dei fondi di carciofi tagliati, misti e qualche brancata di punte d'asparagi.

Ricoprite d'una polenta ben saporita.

Cospargete del formaggio parmigiano grattugiato, inaffiando con burro chiarito.

Tenete il piatto al forno per dieci minuti, per indi servire con una guarnitura d'uova sode ben calde.

Subriaque d'uova.

Rimescolate a fuoco otto uova, appena rapprese aggiungerete la metà del loro volume di spinacci ben asciugati al burro. Gustate di sale e pepe e unitegli sei tuorli d'uova crudi.

Con questo composto formate delle crocchette, che non panerete. Dategli una lieve cottura in buon brodo, oppure in acqua con sale, se è di magro.

Ritiratele bene asciutte, adagiandole entro una legumiera, salsandole con una salsa di pomidoro, oppure con una salsa spagnuola.

Filetti d'uova alla Genovese.

Preparate dei filettini con uova, rimescolati.

Panateli e friggeteli al burro, Piazzateli accavallati in corona, guarnendo il centro con dei cappelletti di funghi alla bordolese.

Servite a parte una salsa qualunque.

Oeufs Topinel.

Si prende delle patate grosse capaci per contenere un uovo, si cuociono al forno. Appena estratte dal forno si vuotano con un cucchiaio, si farcisce l'interno con una buona pasta di pollo montata alla crema, si mette in ciascuna patata un uovo *(pouchés)*, si copre con una buona salsa *Bechamelle* alla purèe di funghi e montata alla crema doppia, sopra burro cotto e formaggio grattugiato. 4 minuti di forno caldo bastano perchè acquistino un colore d'oro. Serviteli ben caldi.

Uova alla Michelet.

Fate due bicchieri di buona besciamella, alla quale mischierete sei uova sode tagliate a fette.

Versate questo composto sopra un piatto resistente al fuoco e bene imburrato.

Coprite il tutto d'una ricca purée di patate.

Dorate con uovo battuto, e avanzate il piatto al fuoco facendolo rimanere da dodici a quindici minuti.

Rizzole alla Pigmalione.

Fate una purèa di carote ben raffinate, alla quale aggiungerete delle uova sode fettate, funghi cotti similmente fettati e tre cucchiai di pisellini cotti al burro.

Preparate le vostre rizzole con della pasta *brioche*, fetele lievitare in luogo tiepido, facendole in seguito cuocere al forno, oppure friggerle in padella.

Servitele guarnite di prezzemolo fritto.

Uova alla Olga.

Incamiciate uno stampo da timballo di gelatina, decorandone le pareti con dei tartufi e del bianco di uovo sodo.

Piazzate dentro lo stampo delle uova sode di pavoncella, mettendo ancora uno strato di gelatina mezza rappresa, indi delle uova e della gelatina fino a riempire lo stampo.

Fate ben congelare per riversare il contenuto dello stampo sopra piatto munito di salvietta, guarnendo attorno con dell'insalata russa e crostoni di gelatina.

Uova ai musicisti.

Fornitevi presso un salumiere di otto « Crepinettes » (preparazione francese) accomodandoli in modo che d'una parte si presentano più allungati; bucateli con la punta d'un grosso ago, e preparati sopra un piatto da forno con del burro si avanzano al forno per farli cuocere da tutte e due le parti.

Ponetevi sopra un composto di funghi cotti, tritati finissimi.

Battete otto uova, versateli sopra i « Crepinettes » facendo rifinire di cuocere al forno come per le uova alla Portoghese.

Crostatine d'uova.

Foderate di piccoli crostini di pane fritti al burro; alquante formette di forma cilindrica, rompendovi in ciascuna un uovo fresco.

Sformateli sopra un piatto rotondo spruzzandoli con del burro chiarito.

Uova alla Pompadour.

Fate friggere otto uova, lasciateli divenire freddi, indi passatele all' uovo battuto ed al pane grattugiato, facendoli friggere per tre secondi in una frittura ben calda.

Disponeteli in corona sul piatto collocandovi sopra ciascun uovo delle fettoline di tartufi.

Salsare con un buon biondo di vitello e servite.

Uova al profumo di pernice.

Fate un fondo di pernici, aromatizzato al vino Madera.

Ponete sopra il piatto otto crostini di pane fritti, sopra ciascun crostino un uovo affogato.

Versate sopra le uova il vostro fondo di caccia ben disgrassato e leggermente legato.

Uova alla Ranhofer.

Fate rapprendere della gelatina in un piatto rotondo alquanto concavo, al centro del quale avete piazzato un *zephir* di pollo, confezionato con dei filetti di pollo e della doppia crema ben gustati e passati allo staccio e indi cotti al bagno-maria.

Guernite il pane di pollo con delle uova bollite a sei minuti e sgusciate.

Collocate sopra il *zephir* alquanti tartufi fettati e già cotti al Madera.

Contornate il piatto di crostoni di gelatina e servite ben freddo.

Uova alla Cavaliera.

Intonacate delle formette con della pasta di pollo. Riempitene il vuoto con delle uova rimescolate miste a qualche tartufo a pezzettini.

Ricoprite con della medesima pasta, e fatele cuocere a bagno-maria per cinque minuti. Sformate le formette sopra crostoni di pane fritto al burro.

Disponete nel fondo del piatto delle punte d'asparagi, legati alla salsa alemanna, e salsateli leggermente con una mezza glassa.

Uova al pover'uomo.

Fate cuocere dell'ostriche, separatele dalle conchiglie; preparate una salsa bianca legata, mischiatevi le ostriche, unite otto uova sode tagliate a pezzettini. Gustate bene di pepe, versando l'intingolo in una legumiera. Guarnite con dei crostoni di pane brustoliti alla graticola.

Uova alla Divan.

Battete sei uova con due bicchieri di doppia panna mischiatevi dei piccoli funghi e qualche pezzettino di burro e fateli cuocere rimescolandoli.

Versate questo composto sul piatto e guarnite con

delle uova bollite a sette minuti e sgusciate; intercalandoli con un crostone di pane fritto modellato a cresta, velate con estratto di carne, (mezza *glace*) e servite.

Uova rimescolati alla Marchesa.

Fate otto uova rimescolati e frammischiatevi delle animelle di vitella bragiati e tagliati a pezzettini. Versate questo composto in una legumiera, guarnendoli di crostoni alla midolla.

Uova alla moda di Bade.

Levate la buccia a dei grossi cetriuoli, divideteli traversalmente a pezzi, svuotateli e scaldateli.

Riempiteli in seguito con un composto confezionato di carne di manzo battuta, mista a della mollica di pane e legata con due tuorli d'uova, sale, pepe e noce moscata. Così preparati fateli finire di cuocere in un buon sugo di manzo. A completa cottura si collocano in un piatto, piazzandovi sopra ciascun pezzo, un tuorlo d'uovo sodo.

Mettete nel centro un intingolo di funghi, e salsate con una salsa chiara.

Timballo d'uova alla Milanese.

Con della pasta da *brioche* riempite uno stampo a forma cilindrica.

Fatevi un vuoto nel centro foderandolo di carta riempendolo di qualche elemento inutile.

Fate cuocere il *brioche* svuotandolo di quell'elemento inutile, surrogandolo con dei maccheroni conditi al

sugo e parmigiano, e delle uova affogate deposti a strato con i maccheroni.

Salsate con una *Périgordina* e servite.

Torta d'uova alla Monteynard.

Preparate un intingolo, con 100 grammi di funghi e sei uova sode tagliate a fette. Fate una base di pasta sfogliata, collocatevi nel centro il composto, coprite con un altro foglio della medesima pasta, decorate a piacere, avanzatela al forno e servitela caldissima.

Uova alla Gounod.

Sopra il piatto di servizio fate un letto di giardiniera alla salsa maionese. Collocate sopra delle uova cotte a sette minuti, guarnendo il centro con un'insalata di fondi di carciofi e capperini.

Decorate le uova con delle barbabietole e cetriuolini.

Uova pochés alla Catalana.

Fate *pochés* le uova come d'uso, senza l'addizione del sale disponendole quindi sopra delle *tartelettes* in pasta *brisée* guernite di puré di marroni, poi velate di una salsa *Soubise*.

Timballo d'uova alla Regina.

Fate cuocere otto uova battute, con qualche cucchiaio di vellutata. Passate tutto allo staccio di seta; aggiungete sei tuorli d'uova ed uno intiero; versate il composto in uno stampo cilindrico e fate cuocere a bagno-maria per 40 minuti senza farlo bollire.

Sformate sopra un piatto salsando con una vellutata mista ad un tritato di bianco di pollo e servite.

Ravioli d'uova.

Preparate alquanti fogli di pasta da tagliatelle. Preparate pure un dadolato di uova sode legate con della besciamella.

Modellate i vostri ravioli; fateli cuocere in acqua leggermente salata; per otto minuti, adagiateli in ultimo in una legumiera gustandoli con del buon sugo ristretto, burro e parmigiano.

Servite subito.

Pane d'uova al pomidoro.

Preparate una salsa di pomidoro ben ristretta. Aggiungete 100 grammi di prosciutto cotto a dadolini; legate con 8 tuorli di uova, e fate cuocere a bagnomaria entro stampo cilindrico.

Servite con una guarnizione di piccoli pomidori ripieni, salsando con una *demi glace*.

Uova alla buona donna.

Adagiate sopra un piatto da forno, ben spalmato di burro, otto crostoni di pane leggermente brustoliti. Ponetevi sopra otto funghi cotti al burro, rompete entro i cappelli di funghi otto uova freschissimi. Avanzate il piatto al forno per fare rassodare alquanto le uova.

Soffiato d'uova alla Costantino.

Passate di burro una legumiera di argento, ponetevi dentro otto uova affogate, copriteli con una besciamela spongata con dei bianchi d'uova montati.

Avanzate la legumiera al forno per pochi minuti e servite senza attendere.

Uova alla Périgord.

Fate cuocere otto uova sopra un piatto d'argento bene imburrato, versatevi sopra cento grammi di tartufi, pestati ben fini e saltellati al burro. Bagnate con qualche cucchaio di sugo ristretto e servite.

Uova alla Partenopea.

Mettete cento grammi di burro in un piatto d'argento, ponetevi sopra otto fette di formaggio tresco e fateli cuocere da tutte e due le parti. Rompetevi sopra le uova, gustate di sale e pepe e fateli cuocere al forno.

Uova in sorpresa.

Fate cuocere otto uova affogate, lasciateli divenire freddi, indi passateli all'uovo battuto ed al pane grattuggiato.

Fateli friggere per qualche secondo in una frittura ben calda.

Collocateli sopra un letto di un buon intingolo di funghi, glassate e servite.

Uova alla cacciatora.

Collocate sopra un piatto otto crostoni di pane fritti, ponetevi sopra otto fette di prosciutto riscaldato in graticola (d'ambo le parti). Posatevi sopra un uovo fritto.

Salsate con una salsa piccante e servite.

Pane d'uova alla maniera di Tolosa.

Fate leggermente friggere in una casseruola cento grammi di burro con duecento grammi di lardo ta-

gliato a pezzettini, aggiungete una spicchio d'aglio, dell'erbuccie, fine, un cucchiaio di farina e un bicchiere salsa di pomidoro.

Tenendo sempre la casseruola sul fuoco aggiungete sei uova battute, facendo un composto d'uova rimescolate.

Lasciate raffreddare, mescolatevi indi due uova intieri e due tuorli. Versate il composto in uno stampo ben imburrato, fate cuocere a bagno-maria per venti minuti, Sformate sul piatto, salsandolo con un buon sugo di manzo, leggermente legato.

Uova in Cocotte.

I Francesi appellano *Cocotte* un'utensile di cucina casareccio, confezionato in terra cotta con il manico della stessa materia.

Sullo stesso modello ne vengono fabbricati dei piccoli in porcellana (che resistono al fuoco) per servire uova così preparate.

Passate di burro a profusione otto piccole *Cocotte*; rompete in ognuna di esse un uovo fresco, dategli un po' di sale e pepe; copriteli con un cucchiaio di doppia crema, facendoli cuocere in un recipiente con acqua calda, fino a rendere l'uovo delicatamente cotto.

Nido d'uova alla Siciliana.

Fate cuocere, rotte nell'acqua, otto uova fresche, passandole indi all'acqua fresca.

Cuocete pure all'acqua delle patate; quando ben cotto le passerete attraverso uno staccio di filo-ferro e se piazzate a forma di nido sul piatto su cui dovete lervire le uova.

Dopo avere ben parate le uova, le riscaldate ponendole nel centro delle patate stacciate, velandole con una salsa pomidoro ben gustata di freschissimo burro.

Le patate così deposte sul piatto danno l'espressione significativa di un nido in pagliuzze.

Frittata alla Duse.

Battete, come per una frittata comune, otto uova con sale e pepe.

Preparate della salsa pomidoro ben serrata, aggiungete delle fettoline di prosciutto cotto, del prezzemolo tritato fino, e dei funghi secchi di Genova (dopo però averli fatti rinvenire all'acqua calda e ben puliti).

Versate la frittata in una padella, ove avrete messo del burro depurato, e fatela cuocere.

Prima di rivoltarla coprite la superficie del composto di pomodoro; ripiegatela e com'è cotta la collocherete nel piatto, guarnendola all'ingiro di crostini di mollica di pane imburrati.

Uova alla Turca.

Fare rosolare dei fegatini di pollastra tagliati a fette, aggiungere tartufi e funghi legati con un po' di sugo di carne, mettere il tutto sul piatto a uova, poi far cadere le uova al disopra, assaporarle di formaggio, arrosarle d'un po' di burro fuso e dare una lieve cottura al forno.

Uova alla Valliére.

Ponete in un piatto dei fondi di carciofi misti a qualche mazzetto di punte d'asparagi.

Ricoprite d'una polenta ben saporita.

Seminatevi sulla superficie del formaggio parmigiano grattugiato, inaffiando con burro chiarito.

Tenete il piatto al forno per dieci minuti, per indi servire con una guarnitura d'uova sode ben calde.

Uova maritate.

Preparate otto fondi di carciofi cotti in bianco. Riempiteli con un miscuglio di uova sode tagliate a dapolini ed erbe-fine imbianchite. il tutto legato con della salsa di pomidoro, aggiungendovi in ultimo tre tuorli di uova crudi, sale e pepe.

Lisciate la superficie con la lama del coltello, polverizzate con della mollica di pane leggermente brustolita; spruzzate di burro chiarito e avanzateli al forno per 4 minuti. Prima di servire lasciatevi cadere sopra qualche goccia di estratto di carne (*glace*).

Uova alla Enrico de Pène.

Foderate una bordura a torta con della pasta sfogliata bucandola per evitare le gonfiature.

Fatela cuocere al forno non facendola troppo colorire. Riempitela con otto uova ben fresche, rimettendo la torta al forno fino a giusta cottura.

Ritiratela e servitela gustata di sale e pepe.

Servite a parte una salsa *Charron* che consiste in un addizionamento di salsa *Bearnesé* e salsa di pomidoro.

Uova alla Demidoff.

Fate una frittata di otto uova, non troppo cotta, posatela senza involgerla sopra un piatto di argento burrato.

Mascheratene la superficie con un passato di carcioffi.

Avanzate il piatto al forno per tre minuti deponendolo sopra una griglia per non toccare il suolo del forno.

Guarnite attorno con crostoni alla midolla; glassate bene e servite.

Uova alla Montaynard.

Preparate un buon passato di lenticchie, versatene la metà sopra il piatto di servizio praticandovi un vuoto nel centro.

Accomodatevi dentro otto uova bollite a cinque minuti e sgusciate, coprendole con il medesimo, passato, lisciatene la superficie con la lama del coltello dandogli forma emisferica.

Con un sacchetto riempito del medesimo passato fategli una decorazione a fantasia.

Seminatevi sopra del formaggio grattugiato, inaffiando con del burro chiarito.

Avanzate il piatto a forno vivo per quattro minuti e servite ben caldo.

Uova alla Polonese.

Fate cuocere delle uova a sei minuti, sgusciatele, tagliatele in due e ponetele in un piatto ben burrato ove avrete prima preparato uno zoccolo di buon risotto.

Spolverizzate di parmigiano grattuggiato, spruzzate di burro chiarito e avanzato al forno per due minuti.

Uova d'Epicurei.

Pelate una dozzina di bei tartufi possibilmente rotondi, e tagliateli in due. Levategli quanto più polpa

vi è possibile, intonacandone le pareti con un passato di fegato grasso rompendovi nel centro un uovo di pavoncella.

Ricoprite con l'altra metà riformando il tartufo come per intero.

Così preparati li ponete in una bassa casseruola bagnandoli con un bicchiere di madera, gustateli di sale, non dimenticando un pizzico di pepe di *Cayenne*. Fateli cuocere a moderato fuoco e ben coperti.

Serviteli entro una crostata modellata d'un pane raffermo.

Aggiungete al loro sugo rimasto nella casseruola un mezzo bicchiere di salsa scura velando con essa appena piazzati i tartufi.

Uova alla russa.

Fate una polenta al brodo; aggiungendo a caldo otto uova intere. Mischiatevi quattro cucchiai di vesiga (1) ben cotta e tagliato a dadolini.

Versate questo composto in uno stampo di forma cilindrica, facendolo cuocere a bagno-maria per venti minuti. Sformate sopra un piatto guarnendolo con crochettine confezionate del medesimo composto.

Salsate con un buon fondo di manzo.

Uova alla cocca (adatte per bambini).

Fate cuocere a tre minuti e mezzo, tanti uova quanti sono a tavola.

---

(1) Vesiga è una materia nervosa che si ricava dal dorso dello storione.

Collocate ciascun uovo entro portauovi modellati in radici come carote, navoni, barbabietole, patate, torsi, ecc. onde sieno di colori differenti.

Guarnite il piatto con delle bacchettine di pane nero fritto al burro.

Uova alla Pace.

Fate un risotto al brodo bianco, collocatelo in forma piramidale, sopra il piatto; guarnitelo d'uova affogate e di mazzolini di punte d'asparagi cotti al burro, salsate con burro chiarito e servite.

Uova alla Chartreuse.

Passate del burro in uno stampo a timballo; decoratene il fondo e le parti con dei tartufi, lingua e prosciutto.

Riempite lo stampo con delle uova rimescolate e ben cotte dove pure avrete mischiato dei pezzettini di tartufi.

Salsate con un sugo di manzo ristretto.

Uova per tutti i gusti.

Fate otto piccolissime frittate mettendo in ognuna un elemento diverso dell'altra, come degli spinaci, della soubise, dei tartufi fettati, dei funghetti ecc. legati con della salsa bionda.

Con queste frittate involtate formate una stella nel centro del piatto, pennellate di gelatina o estratto di carne spolverizzate di parmigiano e spruzzandoie di burro chiarito avanzatele al forno per due minuti.

Uova all'Inglese.

Collocate sopra un piatto rotondo otto crostini di pane fritto. Sopra codesti crostini collocatevi otto fette

di prosciutto cotto. Posatevi sopra un uovo fritto, e salsateli con burro chiarito gustato di sale e pepe di Cajenna.

Fantasia d'uova.

Passate di burro otto stampine che possono contenere un uovo ciascuna. Con delle fette di tartufi modellate otto stelle che metterete nel fondo delle stampine, passando alle pareti dell'erbe-fine.

Rompetevi un uovo gustate di sale e pepe e fateli cuocere a bagno-maria.

Sformatele e piazzatele in corona sopra un piatto rotondo. Guarnite il centro con delle fettoline di cervello panato e fritto.

Salsate con una salsa maggiordomo.

Uova alla militare.

Tagliate a fette otto uova sode ancora calde, collocatele sopra un piatto di servizio e copritele con una salsa di pomidoro, ove avrete prima mischiati dei crostini di pane fritti al burro.

Servite ben caldo.

Uova alla Cosmopolita.

Fate saltellare al burro un dadolato di prosciutto cotto, fettoline di tartufi e dei funghi affettati.

Collocate alternativamente sopra il piatto delle uova semplicemente affogate, con delle uove prima affogate ed indi panate e fritte.

Mettete l'intingolo nel centro; salsate con una leggiera spagnola e servite.

Sfogliata alle uova.

Fate una sfogliata da poter contenere otto uova rotte naturali ; gustate di sale e pepe, e avanzatele al forno, per rassodarle alquanto.

Salsate con una salsa *Périgueux* e servite.

Uova dei Vescovi.

Panate e fate friggere otto larghe fette di cervello; disponetele sopra un piatto rotondo; posatevi sopra una larga fetta di tartufo e ancora sopra un uovo fritto.

Riempite il centro con un passato di funghi e servite a parte una salsa piccante.

Frittata alla Soubise.

Battete otto uova e fatene quattro frittatine lunghe e sottile.

Mettete sopra un piatto un buon cucchiaio di salsa *soubise*, ponete sopra una frittatina, indi alternate la *soubise* e la frittata sino all' esaurimento delle frittatine. Guarnite con crostini di pane fritti.

Suprema d'uova.

Mettete in una terrina mezzo bicchiere di salsa suprema; aggiungete sei tuorli d'uova crude e un poco di noce moscata, fate cuocere a bagno-maria.

Tagliate cotesto composto in grosse fette, modellate indi dei filetti di pollo adagiandoli in corona sopra un piatto rotondo. Guarnite il centro con una giardiniera composta di piselli, faggiolini funghi e tartufi. Salsate con una salsa suprema.

Uova alla Giacomo Bulle.

Preparate un'intingolo di sei rognoni di montone con dei pezzettini di funghi. Mettete entro una legumiera otto uova dure tagliate per due ; versatevi sopra l'intingolo preparato e servite.

Uova alla Chinese.

Sei uova sode vengono tagliate ognuna in quattro parte, indi passate all'uovo ed al pane per essere fritte.

Così preparate vengono adagiate in un tegame ove si trova un buon sugo di manzo.

Gustate di pepe, noce moscata e sugo di limone. Una saltatina basta per essere servito subito.

Piccole sfogliate d'uova.

Modellate di pasta sfogliata otto crostatine da potervi contenere in ognuna un uovo intero.

Fatele cuocere ben asciutte e poco colorite. Appena cotte rompetevi in ognuna un'uovo fresco; gustate di sale e pepe e avanzateli al forno poco per far cuocere le uova.

Servitele sopra salvietta.

Uova alla Pascià.

Fate cuocere mezza libbra di riso alla turca gustandolo con buon sugo di manzo.

Appena cotto versatelo in uno stampo alquanto basso, riversandolo sopra un piatto. Collocatevi sopra delle uova bollite a cinque minuti, indi panate e fritte.

Salsate con una salsa di pomidoro.

Fiand alla Diva.

Foderate una forma a *fland* con della pasta fina. Sbattete sei uova aggiungetevi mezzo bicchiere di panna gustate di sale e pepe e versate nella forma. Fate cuocere al forno per dodici minuti e servite caldo.

Uova alla Bigarade.

Collocate sopra un piatto otto uova cotte a 7 minuti e sgusciate. Guarnite il centro con un dadolato di pane fritto al burro. Salsate con una spagnuola ove vi avrete aggiunto un cucchiaio di scorza d'arancio tagliata a piccola giuliana e preventivamente imbianchita.

Uova alla Mosaica.

Per mezzo d'un buco fatto ad una dell'estremità, svuotate completamente tante uova quanti sono a tavola, pulitele bene con acqua e fatele asciugare. Mettete in ogni guscio un tantino di burro liquefatto, onde passare tutto all'interno. Adagiateli così preparati sopra una superficie di sale onde mantenerli dritti e col buco in alto. Preparate una salsa bianca alquanto ristretta aggiungendovi 3 tuorli d'uova crude ed un cucchiaio di piccola giardiniera. Con questo composto riempite i gusci turandoli con un po' di pasta. Fateli cuocere in acqua quasi bollente per dieci minuti, e senza farli bollire. Passateli indi in acqua fresca per facilitare l'operazione di togliere il guscio. Adagiateli sopra appositi crostoni preparati in pasta-sfogliata, collocandoli in piramide sopra un passato di cavoli-fiori. Guarnite l'estremità della piramide d'una svariata giardiniera. Servite a parte una salsa a piacere.

Uova alla Sant'Umberto.

Accomodate in piramide un passato di cacciagione. Guarnitelo di piccoli pasticci di pasta-sfogliata ripiena d'un composto d'uova rimescolate.

Sopra ogni pasticcino adagiatevi mezzo uovo sodo privato del tuorlo e rimpiazzato da un composto di vitello.

Grattino d'uova alla Palestina.

Adagiate sopra un piatto da forno otto uova sode fettate ; copritele con una buona basciamella saporita d'erbe fine. Lisciatene la superficie, cospargetevi della mollica di pane leggermente brustolita, spruzzate sopra del burro chiarito e avanzate il piatto al forno per 10 minuti.

Uova alla S. Germano.

Fate un passato di piselli della consistenza simile a quello di patate, accomodateli in piramide nel centro del piatto, guarnendone la base di otto uova cotte entro stampini. Ponete fra un uovo e l'altro un crostino di pane fritto, modellato a cresta. Glassate e servite.

Uova alla Crécy.

Fate un passato di carote della consistenza di quello di patate ; piazzatelo in piramide nel centro del piatto, guarnendone la base con otto uova cotte in formettine. Fra un uovo e l'altro mettete un crostone di pane fritto modellato a cresta. Glassate e servite.

Sfogliata alle uova.

Fate una bordura di pasta sfogliata riempiendola a strati con delle uova rimescolate e del passato di funghi, alternandone i due composti con una salsa di pomidoro.

Spolverizzate la superficie di parmigiano grattugiato e servite.

Uova alla moda di Bade.

Levate la buccia a dei grossi cetrioli, divideteli traversalmente a pezzi, svuotateli e scaldateli. Riempiteli in seguito con un ripieno composto di carne di manzo battuta mista a della mollica di pane e legata con due tuorli d'uova, sale, pepe e noce moscata. Così preparati fateli finire di un buon sugo di manzo. A completa cottura si collocano in un piatto piazzandovi sopra ciascun pezzo un tuorlo d'uovo sodo. Mettete nel centro un'intingolo di funghi e salsate con una salsa chiara.

Frittata alla Primavera.

Battete otto uova, aggiungetevi dei pezzettini di lardo e fatene otto frittatine, che collocherete sopra un piatto. Guarnite il centro con una giardiniera composta di cavoli-fiori, carciofi, asparagi e fagiolini; il tutto gustato di burro e disposti separatamente.

Uova alla Divan.

Battete sei uova unite ad un bicchiere di doppia panna mischiatevi dei piccoli funghi e qualche pezzettino di burro e fateli cuocere rimescolandoli.

Versate questo composto nel piatto e guarnite con delle uova bollite a sette minuti e sgusciate, interca

landole con un crostone di pane fritto modellato a cresta.

Glassate il tutto e servite.

Uova alla Cambacérés.

Da un pezzo di storione tagliate otto fette di due centimetri d'altezza. Fatele cuocere al burro bagnando con del vino Madera. Piazzatele in corona in un piatto tondo riempiendo il centro con delle uova rimescolate alle code di gamberini. Salsate con una salsa bianca ove avrete aggiunto il poco d'umido dello storione.

Uova alla Coubert.

Due filetti d'anguilla tagliati a pezzettini, fateli cuocere con burro e cipolla finamente tritata, gustate di sale, pepe e noce moscata. Aggiungete un bicchiere di besciamella ben rafferma e ponete il tutto in un mortaio per farne un passato che conserverete a bagnomaria.

Preparate otto crostini di pane della dimensione sufficiente a contenere un uovo bollito a cinque minuti. Versate nel piatto il passato d'anguilla adagiandovi attorno le crostatine.

Servite a parte un buon sugo di manzo.

Uova rimescolate alla Marchesa.

Cuocete otto uova rimescolate e frammischiatevi delle animelle di vitella rosolate e tagliate a pezzettini. Versate questo composto in una legumiera guarnendolo di crostoni.

Crocchette d'uova.

Rimescolate a fuoco otto uova, appena rapprese aggiungerete la metà del loro volume di spinacci ben asciugati al burro. Gustate di sale e pepe e unitegli sei tuorli d'uova.

Con questo composto formate delle crocchette, che non panerete. Dategli una lieve cottura in buon brodo oppure in acqua con sale, se è di magro.

Ritiratele bene asciutte, adagiandole entro una legumiera, salsandole con una salsa di pomidoro, oppure con una salsa spagnuola.

Pasticcio d'uova.

Fate una crostata con della pasta da pasticcio, in uno stampo a timballo.

Fate cuocere, riempita di legumi secchi, crudi.

Arrivata a sua completa cottura, ritirate i legumi rimpiazzandoli con delle uova bollite a sette minuti e sgusciate, dei funghi e con dei gnocchetti di pasta di pollo.

Salsate con una salsa spagnuola al vino di Madera ove avrete anche aggiunte delle fettoline di tartufi.

Uova alla Moda di Westphalie.

Tagliate a dadolini 500 grammi di prosciutto di Westphalie.

Fatelo cuocere un pochino con del burro, aggiungendovi quattro cucchiai di crostini di pane fritti al burro (come per le zuppe). Piazzate in corona delle uova fritte mettendovi nel vuoto il misto preparato.

Pennellate il tutto di glassa e servite caldissimo.

Uova all'affittaiola.

Fate friggere delle uova con dell'olio, come anche dei crostoni di pane bagnati nel latte caldo, polverizzati di farina e passati all'uovo battuto.

Piazzate i crostoni sopra il piatto posandovi un uovo fritto. Salsate con una salsa leggermente piccante.

Frittata alla Russa.

Mettete in padella del burro e quattro cucchiai di vesiga ben cotta, con qualche fungo tagliato a fettoline.

Fate un tantino cuocere il tutto indi aggiungete le uova battute formando la frittata.

Guarnitela di crostine di pane alla midolla.

Uova all'accademia di cucina.

Preparate una bordura d'insalata alla russa colla gelatina.

Collocatevi sopra dei fondi di carciofi ben bianchi, ponendovi dentro un po' di salsa maionese.

Sopra ciascun fondo di carciofo piazzatevi un uovo cotto a sei minuti, sguciato e completamente freddo.

Sopra ciascun uovo modellatevi una croce con delle mezze acciughe ben dissalate.

Riempite il vuoto della bordura con un'insalata alla *Demidoff*, fatta con patate e tartufi tagliati a fettoline, guarnendola d'olive snocciolate.

Uova alla moderna.

Foderate con della pasta di pollo delle piccole formette. Riempitele d'uova rimescolate con delle punte

di asparagi ricoprendole con la stessa pasta. Fatele cuocere a bagno-maria per 6 minuti.

Sformatele sopra crostoni di pane fritto collocati in giro al piatto.

Mettete nel centro dei funghetti salsando con una salsa *Charron.*

Uova in bella vista.

Con della brillante gelatina incamiciate uno stampo cilindrico.

Decoratene le pareti con dei tartufi, lingua e bianco d'uovo sodo.

Riempite lo stampo con delle uova sode vuotate e ripiene di grosse ulive bianche farcite di burro, d'acciughe, alternando le uova con una giardiniera alla salsa maionese. Fate congelare bene al ghiaccio, sformandolo sopra una salvietta.

Uova alla neve.

Piazzate delle uova affogate in un tegame di porcellana ben unto di burro.

Ricopritele con una buona besciamella dove vi avrete aggiunti dei chiari d'uova montati.

Seminate sopra del parmigiano grattugiato, bagnando con del burro chiarito.

Avanzate il piatto al forno per cinque minuti posandolo sopra un mattone.

Uova in caldo freddo.

Fate delle uova bollite a sei minuti, sgusciatele e asciugatele bene.

Completamente fredde passatele in una salsa bianca alla gelatina.

Piazzate in un piatto una bordura d'insalata alla russa collocandovi sopra le uova.

Uova alla familiare.

Tagliate a fettoline delle uova sode che collocherete in un piatto concavo. Preparate una salsa *vinaigrette* all'erbe fine, aggiungendovi della mostarda *ravigote.*

Modellatevi sopra le uova, con delle mezze acciughe, una stella e qualche oliva.

Salsate con la salsa *vinaigrette* e servite.

Uova in sorpresa.

Imburrate a profusione un piatto a *soufflè* piazzatevi dentro delle uova bollite a cinque minuti sgusciate e completamente fredde. Copritele con una buona besciamella, ove avrete mischiato all'ultimo momento qualche bianco d'uovo montato. Avanzate il piatto al forno per otto o dieci minuti, e servite appena ritirato dal forno.

Uova alla moda.

Fate cuocere con del buon sugo di carne delle carote tornite. Piazzatele sopra un piatto ove avete posta una bordura di purea di patate, disponendovi sopra delle uova fritte, formandone una corona.

Glassate tutto e servite.

Uova alla Russa.

Incamiciate di gelatina uno stampo cilindrico.

Riempitelo completamente di un'insalata russa, mi-

schiandovi della gelatina qualche strato di mezze uova sode. Fate ben rassodare sul ghiaccio, sformatelo sopra un piatto, mettendovi attorno dei crostoni di gelatine delle olive snocciolate e delle alici ben dissalate.

Uova Savoisiens.

Preparate una purea di selleri ben serrata.

Guarnitela attorno con dei grossi crostoni di pane fritto.

Piazzate sopra ciascun crostone un uovo affogato.

Mettete nel centro il resto della purea, pennellate le uova di glassa e servite.

Crema d'uova alla Bicot.

Fate otto uova rimescolate, passatele allo staccio di seta, aggiungete la metà del loro volume di salsa vellutata e dei piccoli dadi di tartufo crudo, gustateli di sale, pepe e noce moscata, frammischiatevi ancora quattro torli d'uova e versate il composto in un piatto da forno ben burrato.

Cospargetevi sopra del formaggio parmigiano misto a del pane grattugiato, e leggermente brustolito, inumidendo con del burro chiarito.

Avanzate il composto al forno per dieci minuti. Servite insieme delle crostatine ripiene d'un salpicone di tartufi, lingua e funghi, legato con una salsa oscura.

Uova alla Sarah Bernard.

Tagliate a pezzettini della testa di vitella cotta.

Legatela con una salsa spagnuola.

Disponete in un piatto delle uova affogate, poste sopra crostoni di pane fritti.

Ponete nel centro l'ammorsellato di testa di vitella salsando con una mezza glassa. (estratto di carne diluito).

Uova alla Duse.

Preparate un buon risotto all'Italiana, e collocatelo in un piatto.

Piazzatevi sopra dei selleri rifiniti in sugo ristretto intercalandoli con delle uova bollite a sei minuti e sgusciate.

Salsate col medesimo sugo dei selleri e servite.

Uova in veste da camera.

Preparate delle uova affogate e ben fredde.

Parsatele in pastella ponendole in frittura, e appena pronte servitele con una salsa di pomidoro a parte.

Uova all'Americana.

Preparate delle uova bollite a sei minuti e sgusciatele, passatele in una salsa allemanna ben ridotta.

In seguito passatele alla mollica di pane grattugiata, indi all'uovo battuto e di nuovo nella mollica di pane.

Al momento di servirle fatele friggere, piazzatele sopra tovagliuolo, guarnendole di prezzemolo fritto.

Uova alla Narbonne.

Fate friggere delle uova, piazzatele sopra una salsa di pomidoro, preparata alla casalinga, mista a dei crostini di pane fritti al burro, come per le zuppe.

Uova alla Cesar.

Mettete in una legumiera un buon ammorsellato di garetti di vitella tagliati della grossezza d'una noce.

Guarnite con delle uova sode sgusciate, piazzando nel centro delle patatine tagliate col cucchiaio a legumi, saltellate al burro alquanto colorite.

Uova alla Poeti.

Fate delle uova al burro in tegame, ricopritele di un misto di punte d'asparagi, pisellini e fagiolini verdi cotti al burro. Guarnite attorno con dei crostoni fatti di *patate-Duchesse*.

Uova alla Diana.

Fate delle uova bollite a 5 minuti; sgusciatele e collocatele sopra una bordura alla Regina che è una purea di pollo. Guarnite il centro d'una *Monlglas*; glassate bene le uova e la bordura e servite.

Uova rimescolate alla Nicola Bourgoin.

D'una mollica di pane ben rafferma, tagliate dodici crostatine a forma d'uova. Praticatevi un taglio al disopra e friggetele con diligenza. Dopo fritte sbucatele dal taglio fattovi sopra e riempitele d'uova rimescolate ricoprendone l'apertura di un cappelletto di fungo cotto in bianco, piazzandovi ancora al di sopra del fungo un piccolo tartufo. Disponete le crostatine ben calde sopra una bordura di riso dell'altezza d'un centimetro. Riempite il centro con delle punte d'asparagi al burro.

Pennellate il tutto di glassa e servite.

Uova alla Niçaise.

Unite un bicchiere di panna ad otto uova, battendole come per una frittata comune. Mettete in una legumiera delle fettoline di pane abbrustolito.

Versatevi sopra il composto dell'uova, cospargetevi sopra del formaggio parmigiano grattugiato, bagnando con del burro chiarito.

Date venti minuti di cottura al forno e servite.

Frittata Nazionale.

Fate una frittata al naturale di otto uova.

Collocatela in un piatto guarnendola attorno di carote, navoni e barbabietole. Queste radici dovranno essere tagliate col piccolo cucchiaio a legumi, cotte all'acqua e saltellati al burro.

Uova alla Polo Nord.

Con della gelatina mezza rappresa e con delle uova sode tagliate per metà, montate una piramide che maschererete con della gelatina, guarnendola attorno con dei mazzolini di cavoli-fiori in insalata.

Uova alla Cafettieri.

Piazzate in un piatto delle uova sode tagliate in due. Copritele d' un' insalata di sedani ed erbe fine. Guarnite il piatto di piccoli cuori di lattughe e di mezzi pomidoro, ben nettati dei semi e della buccia, stati preventivamente marinati.

Uova alla guerra.

Riempite una bordura, ben imburrata, d'un composto preparato da un bicchiere di salsa spagnuola ben ridotta addizionata ad una giardiniera di legumi, avendo aggiunto tre uova crudi. Fatela cuocere a bagno-maria per venti minuti. Sformate la bordura sopra un piatto rotondo guarnendo il centro con dei tuorli d'uova af-

fogati in acqua salata. Piazzate sopra la superficie della bordura dei pezzi di tartufi e lingua scarlatta modellati a forma di cannoncini.

Salsate con una salsa spagnuola.

Pane d'uova alla Principessa.

Fate leggermente legare a fuoco otto uova rimescolati; aggiungetevi un mezzo bicchiere di salsa vellutata; lasciate raffreddare e mischiatevi indi tre uova interi, due cucchiai di pisellini, un po' di punte d'asparagi, e dei funghi tagliati a pezzettini; il tutto preventivamente cotto.

Versate questo composto in uno stampo a timballo ben burrato, facendo cuocere a bagno-maria per venti minuti. Sformatelo sopra un piatto rotondo guarnendolo attorno di mucchi di carote, mazzolini di cavoli fiori e piccole cipolle.

Servite a parte una salsa vellutata.

Galantina d'uova.

Fate due bicchieri di *besciamella* ben condensata; mischiatevi otto uova sode e triturate, lasciandola divenire fredda. Aggiungetevi allora otto, tuorli d'uova crudi, e un dadolato composto di cento grammi di tartufi, cento grammi di prosciutto cotto piuttosto magro, e cinquanta grammi di pistacci ben verdi, insieme ad un buon cucchiaio di mostarda inglese, sale, pepe, noce moscata e diversi aromi. Spalmate di burro una tela proporzionata, versatevi sopra il suddetto composto, legandola come per le galantine. Fate cuocere in acqua aromatizzata di liquori, per circa un'ora.

Dovendola servire calda, tenetela sotto pressa per cinque minuti ; disimballatela e posatela sopra un piatto o vale, guarnendola d' un intingolo di funghi misti a a qualche animella di vitello. Passatela di glassa e servite a parte con salsa *Colbert.*

NB. - Volendola servire fredda la guarnite di gelatina.

Uova ai Croissant.

Tagliate cinque panetti (detti *croissants*) in due, ritirandone la mollica.

Riempiteli indi del seguente composto:

Due alici dissalate.

Otto tuorli d'uova sode.

Il tutto ben mischiato nel mortaio aggiungendovi qualche cucchiaio d'erbe-fine, e due cucchiai di mostarda *ravigote.*

Guarniteli con delle fettoline di citrioli e serviteli adagiandoli sopra salviette.

Bastione d'uova.

Mettete in una casseruola mezzo litro di gelatina liquefatta ; mischiatevi sei uova sode tagliati a pezzettini insieme a qualche tartufo.

Decorate uno stampo (a pane di fegato) con degli anelli tagliati d'uova sode, congiungendoli con della medesima gelatina.

Riempite lo stampo con l'apparecchio preparato e mezzo rappresso.

Lasciate sul ghiaccio per qualche oretta. Sformate sopra un piatto guarnendolo con sei uova sode e sei tartufi.

Collocate sopra lo stampo sei mezze uova sode e sopra piazzatevi un cannoncino fatto con del tartufo.

Guarnite con della gelatina triturata e servite.

Tartaruga d'uova.

Fate una buona maionese alla tartara, aggiungete una macedonia di legumi ben cotti e ben asciugati; aggiungete ancora una relativa quantità di tonno all'olio, e tagliato a pezzettini.

Del tutto, ben mischiato, versatene una metà entro un piatto ovale, accomodandola in modo che ricopra tutto il fondo del piatto.

Collocatevi nel centro otto tuorli d'uova sode, ricoprendo con l'altra metà dell'apparecchio, dandogli forma di tartaruga.

Modellategli la testolina con del bianco d'uovo e del tartufo, formategli le scaglie con delle fettoline di barbatietole, imitandovi le zampette con dei cetriolini. Guarnite la bordura del piatto con dell'olive farcite al burro d'alici, con delle uova sode, cetriolini e capperini.

Uova all'intraprenditore.

Ponete in una insalatiera delle uova sode fettate; copritele con una salsa tartara.

Guarnite attorno con dei mazzolini di lattughe, cetriolini, capperi, olive ed alici.

Uova al Fiocchetto.

Versate nel centro d'un piatto una ricca purea di navoni; guarnitela in corona con delle costoline preparate con delle uova soda legate alla *besciamella*, panate

e fritte al burro. Mettete un fiocchetto di carta di ogni costolina; pennellate di glassa e servite caldo.

Uova alla Teresa.

Fate una buona purea d'anitra, versate in un piatto piazzandovi attorno delle uova fritte, intercalandole con dei crostoni di pane fritto al burro.

Salsate con una leggiera salsa di pomidoro, e servite.

Uova Nanan.

Mettete in una legumiera d'argento otto uova bollite a sei minuti e sgusciate.

Versate sopra queste uova una salsa suprema accompagnata da una *giuliana*, di tartufi, funghi e carote.

Cospargetevi sopra del formaggio parmigiano grattuggiato, insieme a del burro chiarito.

Date un colpo di forno ben caldo e servite.

Uova alla Ouronssoff.

Collocate sopra un piatto rotondo un crostone di pane fritto, sopra il quale piazzerete delle uova affogate.

Coprite ogni uovo d'una leggera *besciamella*, ove avrete mischiati dei bottoncini di funghi.

Uova torpetini.

Svuotate delle uova come è stato detto nella precedente ricetta; per indi riempirli d'una purea di pollo mista ad una giardiniera di lugumi e della gelatina cefando rapprendere il composto sul ghiaccio.

Collocate nel frattempo una legumiera sul ghiaccio' versatevi dentro della gelatina liquida onde fare un centimetro di base, piazzatevi sopra le uova in corona riempite il centro con una macedonia di legumi alla mayonese, ricoprendo il tutto con dell'altra gelatina a metà rappresa.

Uova alla Botanica.

Collocate otto fondi di carciofi sopra un piatto rotondo ove, preventivamente avete fatto rapprendere un po' di gelatina.

Posate sopra ciascun fondo di carciofo un uovo cotto a sette minuti, sgusciato e completamente freddo, guarnendolo attorno con delle carote e dei navoni tagliati con un piccolo cucchiaio a legumi, della grossezza d'un pisello.

Mettete nel centro del piatto una giardiniera di legumi alla mayonese *ravigote*.

Guarnite il piatto con dei crostoni di gelatina ponete un piccolissimo ramoscello di serpentaria sopra ciascun uovo e servite.

Piccole anitre d'uova.

Fate otto uova sode togliendovene un poco dalla parte più lunga; cioè da un lato.

Vuotateli quanto più vi è possibile onde non deformarli, riempiendoli con un dadolato composto di tartufi, lingua e funghi; il tutto legato con una salsa oscura ben ridotta.

Preventivamente avrete preparato con delle pastinache otto piccole teste e otto code d'anitre, ben modellate.

Collocate le testoline all' estremità dell' uova e le code alla parte opposta..

Collocate le uova così rifiniti sopra una bordura di tagliolini di buon gusto. Guarnite il centro con un buon intingolo alla finanziera. Salsate con mezza glassa e servite.

Frittata alla Tosca.

Fate una frittata di otto uova con molto formaggio parmigiano grattugiato.

Piazzatela nel piatto guarnendola, da un lato con dei ravioli ben conditi al sugo di carne e dall' altro lato con delle buone crocchettine di riso.

Passate la frittata di glassa e servite.

Uova alla Pace.

Prendete delle uova sode, cavandone una buona parte dell'interno, rimpiazzandolo con dei differenti composti: In uno metterete un composto di funghi; in un altro di tartufi, in un terzo di carciofi, in un quarto di lingua, uno di prosciutto e così di seguito ripetendo l'operazione fino a riempirli tutti, come si farebbe per un pasticcino. Piazzateli attorno ad una ricca purea di patate, separandoli tra di loro con una crosta di pane fritto.

Salsate con una mezza glassa e servite.

Uova ai Gais Troubadours.

Fate friggere sei uova e piazzatele sopra un piatto ove avrete posto dei pisellini alla francese, guarnendole attorno con dei cappelli di funghi, cotti come meglio vi aggrada.

Servite ben caldo e ben glassato.

Uova alla Cittadina.

Fate otto uova rimescolate con delle erbe fine ove metterete un po' più di cipollina.

Mettetele in una legumiera guarnendola attorno di fettoline di lingua scarlatta.

Salsate con una leggiera salsa oscura.

Frittata alla Carlo Dejob.

Fate una frittata comune di sei uova e prima di piegarla copritene la superficie d'un composto di prosciutto legato con della salsa di pomidoro, addizionata con una buona parte di erbe fine.

Versate la frittata nel piatto e guarnitela con delle crostine di pane fritto, ripiene del medesimo composto della frittata.

Insalata del Poeta.

Mettete in un'insalatiera delle uova sode tagliate a fette unite anche delle patate, dei cetrioli e dei carciofi, aggiungendovi ancora dei capperini e condendo il tutto come si farebbe per un'insalata ordinaria, mascherandone in ultimo la superficie con una *majonese*.

Guarnite con delle alici e olive snocciolate.

Uova alla Traviata.

Fate otto uova affogate, piazzatele in un piatto guarnendo il centro con del fegato di vitello tagliato a fettoline e saltellato al burro, aggiungendovi anche dei funghi affettati.

Salsate con una salsa indiana confezionata con

della salsa spagnuola ove avrete aggiunto un po' di paprica.

Uova alla Cyrano.

Fate una ricca *besciamella*, piazzatela entro una legumiera ricoprendola di tuorli d'uova sode intieri, frammischiandovi dei piccoli tartufi e dei bottoncini di funghi.

Spruzzate il tutto di glassa e servite.

Frittata alla Tragèdienne.

Fate una frittata di quattro uova senza rivoltarla e versandola nel piatto dalla parte cotta. Piazzatevi sopra un ammorsellato di animelle di vitella ai tartufi.

Fate una seconda frittata ricoprendo ermeticamente l'ammorsellato.

Mettete un momento al forno e servite.

Caldo-freddo d'uova alla Salisbury.

Preparate un mezzo litro di *majonese* mischiate quattro cucchiai di sugo di « piccalilli » insiene a 4 cucchiai di legumi detti anche « piccalilli », e triturati finissimi.

Mettete quest'apparecchio sopra il ghiaccio mischiandovi un bicchiere e mezzo di gelatina. Versatelo entro uno stampo a « pane di fegato », lasciandolo per un'ora al ghiaccio.

Sformate quest'apparecchio sopra un piatto rotondo, guarnendone il centro con un'insalata di aragoste e otto tuorli d'uova sode; e la bordura del piatto, con delle uova sode tagliati in due, e dai quali avete

ritirato il tuorlo, rimpiazzandolo con un poco dell'apparecchio caldo-freddo descritto sopra.

Uova alla Romana.

Mettete in una piccola casseruola 100 grammi di freschissimo burro insieme a 100 grammi di pancetta di maiale tagliata a pezzettini.

Mettetele al fuoco per far rosolare un po' i pezzettini di pancetta salata, aggiungendo allora otto uova battuti facendo seguitare a cuocere come per le uova rimescolate.

Gustate bene l'apparecchio mischiandovi un quarto di pisellini, stati cotti prima.

Versate il composto entro una legumiera, guarnendolo con dei crostoni di pane fritto.

Uova alla Portoghese.

Collocate sopra un piatto resistente al fuoco e bene imburrato, otto fette di pane abbrustolite.

Battete otto uova aggiungendovi sale e pepe e un quarto di prosciutto cotto e ben magro tagliato a pezzettini.

Versate quest'apparecchio sopra le fette di pane poste nel piatto, alquanto caldo, e avanzatele per dieci o dodici minuti al forno di regolare calore.

Se questo piatto viene eseguito con accuratezza, è di un aspetto molto appetitoso, dovendo gonfiare come un soffiat.

Uova all'Americana.

Preparate un bicchiere di *majonese* ben ferma, aggiungetevi un mezzo bicchiere di salsa di pomidoro ben

serrata e ben fredda, quattro acciughe ben dissalate e tagliate a pezzettini.

Versatene un poco in un piatto adagiandovi sopra delle uova sode fettate, coprendoli con la medesima salsa, ripetendo l'operazione fino a formare una mezza palla, ricoprendone bene l'ultimo strato.

Guarnite attorno con dei mucchietti di ostriche, gamberini e olive snocciolate, gustando queste guarnizioni con dell'olio, dell'aceto, sale, pepe, ed erbuccie fine.

Adagiate nel centro della sommità una piccola piramide d'olive e servite.

Uova alla Gesuita.

Versate entro una legumiera messa al ghiaccio della buona gelatina mista e dei tartufi fettati. Quando la gelatina è sensibilmente rappresa adagiatevi 8 uova in modo che la metà di ciascun uovo resti immerso, e l'altra metà resti fuori della gelatina.

Mettete sopra ciascun uovo un anello modellato in tartufo, fate congelare bene e servite.

Uova alla chioccia.

Pestate nel mortaio otto acciughe ben dissalate insieme ad un chilogrammo di buono e freschissimo burro, aggiungendo dell'erbuccie fine con molta cipollina, dei capperini e dei cetriolini tagliati fini, aggiungete pure tre cucchiai di mostarda inglese.

Accomodate di buon gusto il composto dividendolo in due parti uguali.

Mettete una parte di quest'apparecchio in un piatto

ovale e con l'aiuto d'un piccolo cucchiaio in legno modellate la prima metà del pollo, lasciando un vuoto nel centro.

Riempite questo centro lasciato vuoto con dei tuorli d'uova sode, ricoprendoli con l'altra metà del suddetto apparecchio, rifinendo di modellare l'altra metà del pollo.

È semplicissima cosa formargli la coda; modellategli il collo, la testa ed il becco anche con dello stesso burro, stato messo al freddo.

Guarnite il pollo con delle uova sode e del prèzzemolo fresco.

Dovendo servire questo piatto in estate procurate tenere sempre il preparato di burro freddo.

Uova alla Modista.

Fate bollire per sette minuti delle uova; indi sgusciatele e piazzatele sopra il piatto di servizio. Guarnite il centro con una giardiniera di legumi con salsa olandese.

Sopra ciascun uovo ponete un fungo senza gambo, guarnendone la superficie con un rotondino di tartufo. Servite a parte il rimanente della salsa.

Uova alla Castellana.

Fate delle uova al piatto, versatevi sopra del prosciutto e dei peperoni cotti tagliate a liste e legati con salsa *Colbért.*

Uova al Vesuvio.

Adagiate dentro una legumiera dei mezzi carciofi cotti al burro. Ricopriteli d'un passato di tuorli d'uova diluito con un po' di salsa di pomidoro.

Guarnite attorno con pomidoro ripieni all'erbe fine miste ad un tritato di funghi, e cotti al forno.

Timballo d'uova alla Dumas.

Tagliate d'un pane raffermo delle fette rettangolari dell'altezza d'uno stampo a timballo e di due centimetri di larghezza. Tagliate pure del medesimo pane un rotondo per coprirne il fondo dello stampo.

Fate tutto friggere leggermente.

Foderato che sia lo stampo, fate due bicchieri di buona *besciamella*, mischiandovi otto uova sode tagliati a fette insieme a qualche tartufo similmente fettato, Gustate di sale e unitegli otto tuorli d'uova crude. Riempite lo stampo di cotesto apparecchio e fate cuocere a bagno-maria per tre quarti d'ora.

Sformate lo stampo in un piatto rotondo, ove avete collocata una salsa di pomidoro montata al burro e ben gustata di parmigiano, insieme ad un profumo di noce moscata.

Uova all' Indiana.

Con del risotto modellate una piramide entro il piatto. Guarnitela attorno con dell'apparecchio alla reale cioè a dire, con un composto di torli d'uova e brodo ristretto, cotto al bagno-maria, (in formette scannellate).

Salsate con una mezza glassa, ove avrete mischiato un dadolato di bianco di pollo e funghi.

Uova alla Russa.

Passate di burro una bordura scannellata e la riempite del seguente apparecchio:

Tuorli di uova quattro, uova intere crude quattro ed un bicchiere di salsa di pomidoro. Il tutto ben rimescolato. Fate cuocere a bagno-maria per dodici minuti.

Sformate la bordura sopra un piatto riempendo il vuoto con della vesiga ben cotta e mista in proporzione della metà del suo volume unite pure delle fettoline di cipolla braciata, ed indi legata con un buon fondo di manzo.

Barilotti d'uova.

Fate indurire otto uova; rinfrescateli e sgusciateli. Tagliate ad ognuno un po' delle due estremità. Con un cucchiaio a legumi cavate un po' di tuorlo, e piazzateli sopra ghiaccio. Riempiteli con della gelatina mista a dei tartufi tagliuzzati.

Una volta rappresa la gelatina ponete le uova in corona sopra un piatto, in cui avete fatto preventivamente, rapprendere un poco di gelatina.

Guarnite il centro con dei funghetti passati ad una salsa caldo-freddo. Guarnite la superficie di ciascun uovo d'un piccolo bottone modellato con della carota, onde figurare il rubinetto. Crostonate il piatto di gelatina e servite.

Uova Confettieri.

Preparate otto uova come per una frittata comune.

Imburrate uno stampo a timballo e versatevi le uova battute aggiungendo dei tartufi tagliati in fettoline, facendo cuocere a bagno-maria per 15 minuti.

Sformate sopra un piatto rotondo, salsando con

una salsa alemanna, alla quale avrete mischiato una *giuliana* di tartufi; funghi e lingua.

Uova Bar le duc.

Triturate sei uova sode mischiandole ad una buona *besciamella,* aggiungendovi ancora qualche tartufo. Versate il tutto ben caldo dentro una crostata eseguita da un pane raffermo.

Uova Suzanne.

Fate otto uova rimescolate, alle quali mischierete un tartufo bianco tritato.

Versate questo composto in un piatto, dove avrete preparata una bordura di risotto. Guarnite la superficie della bordura con delle crostatine alla midolla.

Glassate bene e servite.

Uova alla Modista.

Fate cuocere dei fondi di carciofi in bianco ; sgocciolateli bene piazzandoli nel piatto di servizio.

Mettete sopra ciascun fondo di carciofo un uovo cotto dentro una formetta cilindrica.

Salsate con una salsa spagnuola alla quale avrete aggiunto cinque o sei cucchiai di giardiniera composta di punte d'asparagi, piselli, carote e navoni. Guarnite attorno con dei mazzolini di cavoli-fiori cotti nell'acqua.

Uova alla Cris cris.

Imburrate a profusione delle formette, passatele di tartufi finamente triturati, rompetevi in ognuna un uovo

fresco e cuoceteli a bagno-maria. Servitele disposte sopra crostoni di pane fritti al burro.

Salsate con una salsa *Colbert.*

Topinelle d'uova.

Tagliate in due delle grosse patate possibilmente rotonde.

Mettete al forno e fatele cuocere completamente.

Svuotatele il più che vi sia possibile e con la polpa fate una purea ben ferma.

Intonacate l'interno delle patate con la purea preparata. Collocate in ogni mezza patata un uovo affogato, salsandolo con una salsa maggiordomo. Servite ben caldo.

Pane d'uova alla Krazinski.

Preparate tre bicchieri di salsa besciamella; incorporatevi otto tuorli d'uova e la quantità di poter riempiere un bicchiere d'un dadolato composto di lingua, prosciutto e funghi.

Versate questo composto in uno stampo cilindrico; previamente intonacato di burro a profusione.

Fate cuocere a bagno-maria per 25 minuti. Sformate in piatto, salsando con una mezza glassa.

Torta d'uova Monégasqe.

Fate una base rotonda in pasta sfogliata dell'altezza d'un mezzo centimetro con sessanta di circonferenza.

Piazzate sopra questa base delle uova sode tagliate

a fette, legandole con una salsa allemanna, ove avrete mescolato del formaggio parmigiano grattugiato.

Ricoprite con un altro foglio simile alla base, congiungendo con dell'uovo battuto.

Fate alla superficie una decorazione qualunque con la medesima pasta.

Dorate e date un quarto d'ora di cottura.

Uova alla pover'uomo.

Fate friggere in buon olio delle uova, guarnendole di frutti di mare misti ad una salsa bianca legata; aggiungendo al momento di servire qualche goccia d'aceto.

Uova alla Santiago.

Fate friggere delle uova che servirete sopra una base di peperoni dolci, tagliati a liste e cotti al burro, aggiungendovi un po' di pomidoro, sale e pepe di Caienna.

Uova alla Gran Condé.

Uova rimescolate e guarnite di timbaletti di riso al grasso.

Salsa *Perigord.*

Uova alla Giovannina.

Versate entro il piatto una purea di piselli.

Piazzatevi sopra delle uova affogate.

Servite a parte una salsa *Charron.* che è composta di un addizionamento di salsa *bearnese* e di salsa di pomidoro.

Uova rivestite.

Involgete delle uova bollite a cinque minuti, sgusciate e ben fredde, in dischi di pasta sfogliata dello spessore di mezzo centimetro.

Piazzatele sopra placca da forno, doratele e avanzatele al forno per dieci minuti.

Servitele sopra salviette.

Uova alla Castiglione.

Riempite uno stampo a timballo di buon risotto al grasso.

Quando è sufficientemente raffermato, toglietene una buona parte dal centro, rimpiazzandolo con una besciamella ben serrata ove avrete frammischiate delle uova sode, tagliate e delle fettoline di lingua.

Riversate il contenuto dello stampo nel piatto di servizio salsando con una mezza glassa.

Uova alla Cussy.

Preparate delle uova affogate, che collocherete sopra dei crostoni di pane fritti.

Copritele d'una purea di pollo, piazzando nel centro una *montglas* e salsando con una salsa suprema.

Uova alla Hardouin.

Versate nel piatto una purea di carciofi.

Disponetevi attorno delle uova bollite e sgusciate, ricoprendole completamente d'un apparecchio a soffiato, composto di una buona besciamella e di chiari d'uova montati.

Lisciatene bene la superficie avanzatele al forno per dieci minuti.

Appena ritirate dal forno guarnitene la superficie di piccoli cappelletti di funghi.

Uova alla Chambord.

La stessa preparazione descritta nella ricetta precedente; solamente che nell'apparecchio a soffiato aggiungerete dei piccoli tartufi.

Uova alla Palmerston.

Disponete sopra un piatto rotondo dei crostoni di pane brustolito. Piazzate sopra ciascun crostone una fetta di prosciutto appena rosolata al burro.

Posatevi sopra il prosciutto, delle uova fritte, e salsate con una buona salsa « *poivrade* ».

Uova alla casareccia.

Tagliate delle uova sode in fette; disponetele sopra un piatto di servizio versandovi sopra una *vinaigrette* preparata all'erbe fine ed aggiungendovi ancora della mostarda all'estragone.

Guarnite il piatto di filettini, d'acciughe, capperini, cetrioli e barbabietole tagliate in graziosi disegni.

Servite.

Uova alla Commedianti.

Disponete delle uova bollite e sgusciate in corona sopra un piatto rotondo.

Versate nel centro una purea di fagiuoli bianchi ben gustata di burro.

Salsate con una salsa maggiordomo e servite.

Uova all'amore.

Piazzate entro un piatto rotondo dei bei fondi di carciofi cotti al sugo di carne.

Collocate sopra ciascun fondo di carciofo un uovo bollito a sei minuti e sgusciato.

Riempite il centro del piatto d'una giardiniera legata alla salsa spagnuola.

Glassate il tutto e servite ben caldo.

Uova modello.

Modellate nel piatto di servizio una piramide di buon risotto al sugo di carne e parmigiano grattugiato.

Guarnitela attorno con delle uova cotte in piccole formette.

Salsate con una salsa oscura, ove avrete fiammischiati dei funghi triturati.

Uova alla Polo.

Montate uno stampo a timballo con delle uova affogate e della buona gelatina.

Guarnite attorno con dei cappelli di funghi cotti al burro e passati ad una salsa « caldo-freddo » chiara. Rifinite la guarnizione con dei crostoni di gelatina e servite ben freddo.

Frittata alla marinaia.

Fate una frittata comune e prima d'involgerla stendetevi sopra un misto di gamberini, ostriche e altri frutti di mare insieme a dei funghetti; il tutto ben legato con una salsa oscura ben serrata.

Terminate così di rivoltare la frittata, servendola ben pennellata di estratto di carne.

Uova alle Amazzone.

Fate una purea di funghi che piazzerete entro un piatto rotondo.

Collocatevi attorno per lungo delle uova bollite e sgusciate. Piazzate sopra ciascun uovo un crostone di pane tagliato a cresta di gallo.

Salsate il tutto con una mezza glassa.

Culibiaques d'uova alla Nicola II.

Fate con della pasta da briozzo dodici dischi che misurino sei centimetri di lunghezza e quattro di larghezza avente uno spessore d'un pezzo da cinque lire.

Collocate nel centro di sei dischi un salpicone composto d'uova sode, erbette fine e vesiga (1) legato con una salsa besciamella. Pennellate la circonferenza di uovo battuto, ricoprite con gli altri sei dischi; doratene la superficie, seminatevi sopra qualche granellino di seme di finocchio e avanzateli in stufa tiepida per produrre il relativo sviluppo di lievitatura. Infornateli a suo tempo, lasciandoli cuocere per dodici minuti.

Uova alla Lacam.

Fate friggere dei crostoni di pane rotondi, guarniteli d'un dadolato di funghi legati con della salsa spagnuola.

Collocate sopra ciascun crostone un uovo bollito a cinque minuti e sgusciato.

Salsate con una salsa Colbert e servite.

---

(1) Vesiga è il nervo del dorso dello storione.

Uova alla Darenne.

Fate rosolare in padella tre pomidori tagliati per metà e scevri dei loro semi e della loro buccia.

Adagiateli sopra crostoni di pane fritti piazzandovi sopra un uovo fritto. Salsate con una salsa *Colbert* e servite.

Uova alla Ripouteau.

Preparate una bordura di tagliolini sopra un piatto. Posatevi sopra delle uova bollite e sgusciate separandole con una bella cresta di gallo.

Mettete nel centro una *purée* di carciofi; velate tutto con una salsa *Périgueux* e servite.

Uova alla Coubert.

Due filetti di anguilla tagliati a pezzettini, fateli cuocere con burro e cipolla finamente tritata; gustate di sale, pepe e noce moscata.

Aggiungete un bicchiere di besciamella ben rafferma e ponete il tutto in mortaio, per farne un passato che conserverete a bagno-maria.

Preparate otto crostatini di pane della dimensione da poter contenere un uovo bollito a cinque minuti.

Versate nel piatto il passato d'anguilla adagiandovi attorno le crostatine.

Servite a parte un buon sugo di manzo.

Sfogliata d'uova.

Fate una bordura di pasta sfogliata riempiendola a strati con delle uova rimescolate e del passato di

funghi, alternandone i due composti con una salsa di pomidoro.

Polverizzate la superficie di parmigiano grattugiato e servite.

Nido d'uova alla Hongroise.

Fate cuocere otto uova sode tagliandone un centimetro da una sola punta senza romperne il guscio. Con l'aiuto d'un cucchiaio a legumi, levate quanto uovo vi è possibile, intonacandone le pareti con della farcia di pollo.

Introducete dentro ad ogni uovo un'allodola ripiena di un granatina di fegato grasso e preventivamente cotta, chiudendone l'apertura con la medesima pasta,

Fatela cuocere al brodo per 25 minuti.

Ritirate il guscio dell'uovo adagiandovi al disopra, ove è stata fatta l'apertura, una testolina d'allodola attaccandovela con la medesima farcia.

Piazzate le uova sopra un nido fatto di patatepaglia oppure di striscioline di sfogliata.

Servite a parte una salsa *Colbert.*

NB. - Si può ugualmente adattare un nido fatto di lasagnette condite al burro e parmigiano, adottando la medesima salsa.

Uova igieniche.

Fate una purea di pollo non troppo densa che al momento del servizio verserete nel piatto.

Collocatevi attorno delle uova bollite e sgusciate, sulla loro superficie vi seminerete dei tartufi triturati.

Pennellate le uova di glassa e servite ben caldo.

Uova al Segretario.

Confezionate una frittata di otto uova, mettete nel suo centro del buon risotto, rotolatela e dategli una bella forma. Lasciatela raffreddare per indi tagliarla a fette dello spessore di due centimetri, passatele all'uova ed al pane, ponendole in frittura. Servitele ben calde con a parte una salsa *Périgueaux*.

Uova alla Palmerston.

Preparate un intingolo di code di manzo insieme a dei funghetti. Ponetelo in una legumiera, guarnendolo di uova bollite a sei minuti e sgusciate.

Carpione d'uova alla Cristofaro Colombo.

Fate una salsa majonese alquanto consistente, aggiungetevi dieci uova sode tagliate a fettoline, più duecento grammi di aragosta tagliata a grossi dadi, colorando il tutto di un rosa pallido. Mettetene una metà in un piatto ovale, adagiatevi sopra dei laccetti di pesce cotti e conditi con salsa tartara. Ricoprite con l'altra metà l'apparecchio, dandogli una bella forma di carpione. Decorate con barbabietole, guarnendo con uova sode e gamberini.

Uova alla Samaritana.

Fate cuocere otto uova rimescolate; aggiungetevi duecento grammi di fegato di vitello cotto al burro e tagliato a dadolini, versate il tutto in uno stampo a timballo e fatelo divenire freddo. Tagliatelo quindi a pezzi, immergendoli in una pastella preventivamente

preparata e fateli friggere. Serviteli caldissimi accompagnati da mezzi limoni.

Piramide d'uova.

Fate cuocere sedici uova a sette minuti, svuotatele, togliendole il tuorlo e parte del bianco, riempitele d'un composto di code di gamberi a pezzettini e legati con salsa tartara ben consistente. Disponetele sopra un piatto in forma di piramide guarnendole di piccoli tartufi e crostoni di gelatina.

Uova rimescolate alla Medici.

Fate otto uova rimescolate, e quando sono prossimi a legare, aggiungete delle fettoline di tartufi facendoli rifinire di cuocere.

Versateli in un piatto, in forma di bordura, mettendo nel centro dei ravioli conditi con sugo di carne e parmigiano. Guarnite attorno con dei crostoni di pane fritto.

Uova alla Carême.

Fate un piccolo intingolo di tartufi legato con della buona salsa spagnuola ; versatelo entro una legumiera, piazzandovi sopra delle uova di pavoncella sode.

Timballo d'uova alla Sant'Umberto.

Foderate uno stampo cilindrico di pasta da briozzo, che la farete cuocere per mezzo di un sostegno di carta ricolmo d'un elemento inutile. Una volta cotto sgombratelo di quel ripieno sostituendovi delle fettoline di filetto di lepre saltellate al burro e legate con una buona

salsa spagnuola al Madera, alternandole con delle uova sode tagliate in due. Decorate la superficie del timballo con dei tuorli d'uova sodi; glassate e servite.

Timballo alla Richelieu.

Fate il medesimo timballo come quello detto alla « Mac-Mahon » solamente che al riso sostituirete dei tagliolini.

Timballo alla Mazzarino.

Fate cuocere dei maccheroni, gustateli con salsa spagnuola ridotta, aggiungetevi una giuliana di tartufi, funghi e lingua. Versateli entro una crosta di pasta fina. Guarnite con delle uova fritte, glassate e servite parte dell'estratto di carne diluito (*demi-glace*),

Frittata alla Emilio Bernard.

Battete otto uova e fatene due frittate non troppo cotte. Posate la prima sopra un piatto rotondo, senza rotolarla; mascheratene la superficie con un dadolato di aragoste ben legato con della salsa di pomidoro ridotta e profumata al Madera e poco pepe di Cajenna, coprite il dadolato con la seconda frittata, glassate e servite.

Frittata alla Dubois.

Componete due frittate come è stato detto in quella all'Emilio Bernard e fate il medesimo riempimento sostituendo però alla aragosta delle animelle di agnello braciate.

Panierini alle uova rimescolate.

Tagliate dalla mollica di pane otto panierini della grossezza d'una arancia.

Fateli friggere, ed al momento di servirli sbucateli quanto più vi è possibile, per riempirli d'un composto d'uova rimescolati, ove avete aggiunto qualche cucchiaio di salsa *Colbert*.

Serviteli ben caldi sopra tovagliolo.

Uova alla Parmentier.

Fate alla crema sei patate tagliate a fettoline; versateli nel centro d'un piatto guarnendoli con otto frittatine al lardo.

Fantasie d'uova.

Fate cuocere sei patate con le buccie, passatele allo staccio e aggiungetevi 50 grammi di burro, sale, pepe e noce moscata, mischiando due uova intieri e due tuorli, imburrate una grande placca da forno, versategli il composto a piccoli rotondi di 30 centimetri di diametro e uno di spessore.

Fateli cuocere al forno ben caldo rollateli a coppettini; disponeteli sopra tovagliolo, e serviteli con una salsa di pomidoro oppure una salsa maggiordomo.

Vermicelli d'uova.

Pestate in mortaio otto tuorli di uova sode; aggiungete mezzo bicchiere di salsa majonese; passate il composto attraverso un setaccio di metallo sopra il piatto di servizio. Guarnite attorno con cespugli d'ostriche, gamberini e garzuoli di lattughe. Spargetevi sopra delle erbuccie fine e servite.

P. S. - Volendo servire caldo sostituite al composto detto sopra, un composto consistenle d'uova rimescolate, guarnendo con dei crostoni alla midolla.

Uova alla Casareccia.

Fate un passato composto di cavoli e sellari, piazzatelo in piramide sopra un piatto ovale, guarnendo con delle uova fritte. Salsate con una salsa maggiordomo.

Turbante d'uova alla Demidoff.

Fettate una libbra di funghi e fateli cuocere al burro, frammischiateli in una salsa *besciamella* bene consistente, aggiungendovi sei tuorli d'uova crude. Versate cotesto composto in una bordura ben unta di burro e fatelo cuocere a bagno-maria. Riempite il vuoto con delle uova affogate e servite a parte una salsa spagnuola.

Uova in cartocci.

Fate friggere con del burro due cipolline finemente tritate, aggiungendovi due cucchiaini di erbuccie fine, rompete dentro la medesima casseruola otto uova aggiungendovi ancora cento grammi di burro, sale pepe e noce moscata. Rimettete il composto al fuoco rimescolando fino alla voluta consistenza. Ritiratelo dal fuoco, fatelo raffreddare e dividetelo in dodici particelle dandogli forma bassa e rotonda. Panateli e poneteli in frittura. Disponeteli in corona guarnendo il centro d'un passato di carciofi.

Uova alle Benedittine.

Levate la buccia a sei grosse patate e mettetele a cuocere come per farne un passato. A completa cottura scolate l'acqua ed aggiungete grammi 400 di polpa di merluzzo salato ben cotto e privo delle spine.

Gustate bene e pestate il tutto nel mortaio unendovi un po' di latte e cento grammi di burro.

Mettetelo in casseruola ed a bagno-maria per tenerlo caldo.

Al momento di servire disponetelo in piramide, guarnendo d'uova affogate intercalate d'un crostone di pane fritto. Spruzzate il tutto di burro chiarito e servite.

Horly d'uova.

Passate otto filettini di merluzzo e fateli friggere. Contemporaneamente friggete otto uova, e piazzate il tutto in un piatto, sovrapponendole alternativamente. Guarnite il centro di mazzolini di cavolifiori fritti. Servite a parte una salsa di pomidoro.

Timbaletti d'uova.

Fate una salsa bianca una salsa blanca un po' consistente, aggiungete quattro uova crude ad uno per volta, gustate di sale pepe e noce moscata, aggiungete ancora tre cucchiai di crostini fritti al burro e mischiate il tutto.

Versate questo composto in piccoli slampini cilindrici e di forma bassa, preventivamente passati di burro. Faleli cuocere a bagno-maria per venti minuti; sformateli sopra il piatto salsando con una *Charron*.

NB. - La salsa *Charron* si ammanisce con una bearnese addizionata di salsa pomidoro.

Uova alla Moscovite.

Svuotate, il più che vi è possibile, otta uova sode, riempitele d'un dadolato così composto: Fate friggere

un po' di cipollina al burro, aggiungete cento grammi di funghi e quattro cucchiai di vesiga (materia nervosa della spina dorsale dello storione) previamente cotta, il tutto legato con una buona salsa alla crema.

Adagiateli sopra il piatto ove avrete preparato un letto della medesima salsa. Guarnite con crostoni farciti d'un passato di fegatini di pollo.

Uova al Monte d'oro.

Fate una buona *besciamella* versatene una metà in un piatto d'argento, rompetevi sopra otto uova fresche copritele con l'altra metà di *besciamella* rimasta. Seminatevi sopra del parmigiano grattugiato, misto ad un po' di pane brustolito, spruzzatevi del burro, e avanzate il piatto al forno per dieci minuti.

Timballo d'uova alla Mac-Mahon.

Fate un buon risotto al burro e parmigiano, versatelo ben compatto entro uno stampo cilindrico alquanto basso. Levatene una piccola parte del centro sostituendolo con otto uova sode di pavoncella. Sformate il timballo sopra un piatto rotondo, salsandolo con una *Périgueux*.

Uova dei Vescovi.

Panate e fate friggere otto larghe fette di cervello; disponetele sopra un piatto rotondo ; posatevi sopra una larga fetta di tartufo e ancora sopra un uovo fritto.

Riempite il centro con un passato di funghi e servite a parte una salsa piccante.

Suprema d'uova.

Mettete in una terrina mezzo bicchiere di salsa suprema; aggiungete sei tuorli d'uova crude e un poco di noce moscata fate cuocere a bagno-maria.

Tagliate cotesto composto in grosse fette, modellate indi dei filetti di pollo adagiandoli in corona sopra un piatto rotondo. Guarnite il centro con una giardiniera composta di pisellini, fagiolini, funghi e tartufi. Salsate con una salsa suprema.

Sfogliate alle uova.

Fate una sfogliata da poter contenere otto uova rotti naturali; gustate di sale e pepe, e avanzateli al forno, per rassodarle alquanto.

Salsate con una salsa *Périgueux* e servite.

Piccole sfogliate alle uova.

Modellata di pasta sfogliata otto crostatini da potervi contenere in ognuno un uovo intiero. Fateli cuocere ben asciutti e coloriti. Appena cotti rompetevi in ognuno un uovo fresco; gustate di sale e pepe e avanzate al forno per far cuocere le uova. Servitele sopra salvietta.

Uova alla Cosmopolita.

Fate un po' saltellare al burro un dadolato di prosciutto cotto, fettoline di tartufi e dei funghi fettati. Piazzate alternativamente sopra il piatto delle uova semplicemente affogate, con delle uova prima affogate ed indi panati e fritti.

Mettete l'intingolo nel centro; salsate con una leggiera spagnuola e servite.

Uova al Pascià.

Fate cuocere mezza libra di riso alla turca gustandolo con buon sugo di manzo.

Appena cotto versatelo in uno stampo alquanto basso, riversandolo sopra un piatto. Piazzatevi sopra delle uova bollite a cinque minuti, indi panati e fritti.

Salsate con una salsa di pomidoro.

Ferdinando Grandi - Parigi.

Uova alla Khédiviale.

Fare delle piccole uova affogate con molta cura, colmare al pari delle tartellette a barchetta, o tonde, già passate al burro con un buon *pilaff persan*. Imprimervi in ognuna un cucchiaio per poi adagiarvi l'uovo, accoppiarne due per due per formarne una sola, polverizzarle leggermente di farina, passarle all'uovo sbattuto ed al pane fritto, di poi fritte con sollecitudine nel burro e coperte. In un piatto tondo attaccare dei crostoni fritti al burro del medesimo modello delle tartellette che avrete impiegato a fare le uova e nel centro uno di 15 dentimetri a colonnina piramidale, adagiate, l'uova con simmetria sopra i crostoni e nel piccolo spazio vuoto che rimane in giro alla colonnina mettetevi, fino alla sua altezza, delle lenti egiziane intiere brasate, alla sommità introdurvi una asticciuola con mezzaluna di barbabietola e una piccola stella della medesima a cinque raggi, in giro per tutto il suo bordo del piatto delle fettine di limone frisate e dei rotondini di cetriolini. Salsa piccante al sugo di bove a parte.

Queste uova furono premiate con grande diploma

di medaglia d'oro al concorso tenutosi nel febbraio 1908 all'Istituto d'alimentazione e di igiene di Parigi.

Ho avuto occasione di farle ripetute volte; sono un poco perditempo causa del riso, ma fatte bene sono un buonissimo *hors-d'oeuvres* caldo per la sera.

Sfogliatine d'uova alla Principe del Piemonte.

Tagliare da della buonissima e ben riuscita pasta sfoglia, degli ovali rigati lunghi 10 centimetri e larghi 5 altezza dello spessore di due soldi spennellarla di uovo battuto e sotto questi ovali spolverizzare leggermente di farina acciò si possono ben staccare dal marmo. Sopra ciascuno mettetevi un piccolissimo uovo *pochée* ben asciutto e di forma sempre lunga, se è possibile, passate sopra con pennello della *glace* buona di sugo di bove; ricopriteli con gli altri ovali ben accoppiati spennellateli ancora di uovo e accomodarli in una lastra di ferro da forno forte pochi minuti; quando sono pronti disporli in un piatto con salvietta e nel mezzo del piatto un bel cespuglio di prezzemolo fritto; salsa vellutata al buon brodo di pollo, a parte con delle trance finissime di odorosa e qualche tartufo bianco.

Pasticcini di Uova alla Genovese.

Foderare con della mezza pasta sfogliate delle tartellette rigate più che all'altezza del suo pari, riempirle di riso crudo e farle cuocere ad un forno moderato, dipoi vuotarle e ben prive da ogni grana di riso.

Allestite delle uova rimescolate alla crema doppia di latte, poco sale e noce moscata, pronte che sono,

riempire le tartellette e al disopra, in corona, dei rondelli di code di gambero fatti cuocere all'americana con qualche goccia della loro succolenta salsa e nel centro (come un centesimo) una fettina di nero tartufo; ben calde e servite.

G. Mallegni - Cairo.

Uova al buon gusto.

Se vuole la saggia massaia avvalorarsi nell'arte della cucina e riscuoterne gli elogi di tutti i commensali, si provi a confezionare questo piatto squisito e delicato, opera pel rinomato *Messelier*. Per sei persone prendete sette uova, assolutamente fresche, otto cucchiaiate di crema di latte, ben fresca e spessa, ottanta grammi circa di tartufi freschi, in mancanza di questi adoperare tartufi conservati, oppure polvere di tartufo una presina di spezie fine. Pulite per bene i tartufi e durante questa operazione che richiede molta attenzione, fate bollire tre quarti di litro d'acqua, mettetevi sei uova, uno alla volta, per mezzo di un cucchiaio per evitare il crepolamento. Lasciateli cuocere dieci minuti precisi. Togliete, scolate via l'acqua bollente e rinfrescate le uova con acqua fredda, raffreddate che siano, rompetene il guscio col manico d'un coltello, pelatele bene e dividetele poi esattamente nel mezzo per il lungo. Togliete a ciascuna metà il suo rosso con delicatezza per non intaccare il bianco che deve rimanere intatto, passate i rossi allo staccio. Tagliate finemente secondo la regola, i tartufi, mettete in una casseruolina sei cucchiaiate di crema di latte, aggiungetevi i tartufi tagliati sottilissimi oppure in polvere, un *rosso*

d'uovo liquido, cioè crudo, sale, una presina di spezie in polvere. Fate bollire questa crema rimuovendola continuamente con un cucchiaio di legno. Lasciate bollire appena due minuti al più, dopo di che aggiungete i rossi d'uovo duri passati allo staccio, mischiate bene il tutto e senza più lasciar bollire togliete dal fuoco. Questo misculio è una salsa colla quale riempirete i vostri dodici mezzi bianchi d'uovo; non dovrà restarne nemmeno un pochino. I due cucchiai di crema rimasti, stendeteli sopra un piatto o placca da forno, quindi posatevi in corona le uova ripiene, mettete sopra ciascun pezzo d'uovo un piccolissimo pezzetto di burro, acciocchè non secchino troppo e mettete al forno caldissimo collocando il piatto sopra un recipiente contenente un poco d'acqua fredda. Quattro o cinque minuti di forno molto caldo, sono sufficienti.

Messellier - Parigi.

Formette d'uova alla Beda.

Con burro manipolato spalmate delle formette da timbaletti *(Darioles)*, calcolate due per ogni persona, collocate sul fondo un disco di tartufi. Procuratevi in pari tempo tante liste di tartufi e di lingua scarlatta di lunghezza poco meno delle formette ed attaccatele alla parete alternando i colori e lasciando un breve intervallo da una lista all'altra. In questo spazio fate attaccare un fininissimo dadolato di tartufi e di petto di pollo.

Nelle formette così guernite rompete un uovo in ciascuna; ed esponetele al forno in bagno-maria senza che l'acqua bolla, fatele cuocere cinque minuti

circa, al punto giusto ritiratele e lasciatele un tantino riposare, avvertendo che il tuorlo rimanga molle.

Avrete preparato tanti crostini di pane capaci per la base delle formette, a forma di disco, fritti al burro; disporli in corona sul piatto, sopra di questi sformate le uova, ed ornatele nei loro intervalli di una bella polpettina fatta possibilmente di pollo, triturato e decorata con tartufi a forma di giglio ed affogata nel brodo. Il giglio si forma con due mezze lune e due piccoli rombi e tre puntini, il tutto fissato sulla polpettina col bianco dell'uovo, si avvicina le due mezze lune a senso opposto, si frappone in loro metà un puntino, ed a questo si fa congiungere le due punte dei rombi, gli altri due puntini uno a destra e l'altro a sinistra del primo, ciò che gli dà figura del nodo. Quando il piatto è ben preparato e ben guernito, coprite il fondo con sugo di carne ristretto cosparso di sottili fette di tartufi, servite più caldo possibile.

F. Goria - Arenzano.

Costolette d'uova arrostite alla Favorita.

Fate cuocere sei uova durante otto minuti, lasciateli freddare. Tagliatele parte d'uno spessore di due centimetri. Date loro la forma di una costeletta d'agnello. Levate i gialli delle vostre uova e mescolatele a salsa di pomidoro ben ridotta con un po' di fine erbe. Rimettete i vostri gialli d'uova al loro posto e preparate sopra un piatto nel modo seguente:

Un pezzo d'uovo, un pezzo di giambone con un po' di salsa di pomidoro ben concentrata.

D'altra parte fate una pasta di carne concentrata

concentrata, con filetti di pollastra e passate allo staccio Preparate sempre in forma di costolette dorate coll'uovo, infarinateli leggermente, bagnatele di burro fuso con pane e giallo d'uovo, ripassatele al burro fuso e fate cuocere sulla gratella.

Una volta cotte, mettete all'estremità un piccolo pezzo d'osso di costolette d'agnello che preparerete alternativamente e servite con una semi gelatina.

S. Greco - Roma.

Uova involte.

Mettete in un piatto di terra cotta una purea qualunque, sia di carne, di pesce e di legumi verdi ecc. la quale dev'essere assai legata. Mettete inoltre in questa purea delle uova a breve distanza le une dalle altre, salsate leggermente con una salsa a vostra scelta. Ricoprite il tutto d'una pasta fogliettata. Fate cuocere da 5 a 7 minuti a forno caldo e servite.

Queste uova prendono sempre la denominazione dal genere di purea che le accompagna.

Mallegni - Egitto.

Delizia d'uova ai funghi.

Si terrà preparata una salsa *besciamelle* non troppo dura, in quantità sufficiente per 6 persone. Aggiungetevi 150 grammi di funghi ben freschi lavati all' acqua e limone e tagliati a pezzettini. Mettete sale e noce moscata, fate cuocere durante $^3/_4$ d'ora dolcemente a fuoco lento.

Daltra parte avrete preparato 10 uova rimestate e terminate alla crema doppia, stendete la vostra *besciamella* su dodici tortelline di pasta sfogliata, riempitele

colle uova rimestate e copritele col restante delle *besciamella* mettendovi al disopra un po' di formaggio grattugiato e qualche goccia di burro chiarificato. Passate al forno caldissimo durante due minuti e servite subito su piatto.

Monetti Attilio - Barcellona.

Questa ricetta ottenne il gran diploma e medaglia dall' Istituto d'Alimentazione di Parigi.

Uova affogate alla Cartrés.

Uova affogate collocate ciascuna sopra crostone di pane, adornati con foglie di serpentaria fresca e leggermente velati di sugo di carne profumata alla serpentaria.

Manuel Ortis - Barcellona.

Uova alla Frivolitana.

Uova fritellate servite sopra crostoni ricoperte di fonduta alla Piemontese ed abbondanti tartufi bianchi, burro spumante sopra.

Uova bazzotte alla crema.

Si ponga dieci uova freschissime, col suo guscio, a cuocere in acqua bollente, quattro minuti di cottura rinfrescarle subito, pelarle calde e deporle in acqua leggermente salata.

Ridurre a fuoco vivo, mezzo litro di buona crema agitandola continuamente con una spatola, salarla profumandola con pochissima noce moscata. Quando la sua riduzione è giunta al punto da poter velare le uova

vi si aggiunge 60 grammi di burro fino, passandola quindi per una stamigna.

Deporre le uova entro un piatto tondo in metallo bianco coprire con detta salsa crema, avvicinare il piatto per qualche secondo al fuoco e servire tosto.

Messelier - Parigi.

Uova alla Garibaldi.

Delle nova affogate *(pochèe)* poggiarle sopra un letto di risotto bianco ricoprirle con una salsa alla Cardinale, spolverizzarle di parmigiano e farle salamandrare (1) guarnite coi timballini ripieni di lingua, prosciutto, tartufi tagliati a dadi e legati con salsa crema di pollo.

Michetti Ulisse.

Uova pochés alla Benucci per 6 persone.

Tenete pronte 12 *croustades* di pasta sfoglia ben calde e croccanti, farcitele a metà d'una purea di tartufi bianchi, fate *pochés* 12 uova in acqua poco acidula e non salata, metteteli su di ciascuna *croustades* in corona sul piatto. Salsateli colla salsa *besciamella* color rosa al burro di prosciutto cotto, guernite ogni uova con una margherita levata al bianco d'uova ed un piccolo gruppo di *Julienne* di prosciutto, tartufi nell' intervallo da un'uovo all'altro ed una bella piramide della stessa *Julienne* nel centro del piatto, finite con un cucchiaino di *demi-glace* sulla *Julienne*. Servite ben caldo.

F. Goria - Arenzano.

---

(1) Nome del ferro da arrotondare per colorire le frittate e per fregiarle.

Uova affogate e fritte.

Questa ricetta ha ottenuto dall'Istituto d'Alimentazione il diploma di medaglia di bronzo.

Ricetta. - Fate affogare 12 uova, asciugatele. D'altra parte fate cuocere al burro 5 o 6 cipolline con 500 gr. di pomidori tritati, funghi finemente tritati, aggiungete quindi prezzemolo ed erbe fine.

Al tutto aggiungete una buona gelatina ben ridotta e mettete pepe di Cayenne, Quando tutto è ben cotto ritirate la casseruola e aggiungete una buona quantità di burro d'acciuga.

Con questo apparecchio voi dipingerete le uova che avrete messe su una massa di pasta, lasciate un intervallo tra ciascun uovo. Copriteli in seguito con un'altra massa della medesima pasta.

Pressate colla mano e tagliateli con un taglia pasta. Passate quindi all'uovo e fate friggere d'un bel colore biondo. Preparateli su un piatto e guarnire il mezzo d'un bel mazzo di prezzemolo.

Francesco D'Angelo.

Uova al colchon.

Friggete in poco olio una cipolla ed un peperone dolce, unitevi quindi due pomodori, quando il tutto è cotto e ben ridotto, salate e versate in un tegame da uova.

Sovrapponete a questa salsa due uova e fate cuocere come di comune si usa per due uova al piatto.

Le uova cotte con questa salsa sieno intere, o strapazzate, oppure in *omelette* sono comuni in Spagna e nell'America del Sud.

Cambiano però denominazione quando cotte sotto forma diversa da quella sopra descritta, prendendo il nome della salsa che chiamasi Portoghese.

E. Romagnoli.

Uova alla Cardinale.

Preparate un quarto di litro di *besciamella*, di densità regolare, unitevi ettogr. 2 di gruviera tritata e lasciate bollire 2 minuti ritiratela dal fuoco. Avrete pronte 4 uova sode che triterete ben fino il bianco, e lo unirete alla *besciamella*; versate tutto in un tegame di porcellana o d'argento: passate allo staccio il rosso d'uovo e mettetelo sopra alla *besciamella* ma però senza più rimescolarlo, abbondanti tartufi, e burro chiarificato.

Mettete il tegame al forno, se fosse troppo caldo allora coprite con un coperchio il tegame acciò non formi crosta; lasciatelo 20 minuti e servite.

D. Graveglia - Novara.

Le uova alla Grandi.

Prendete due carciofi, se vi servono per una sola persona, toglietele le foglie più verdi e per conseguenza più dure levategli pure l' interno e certamente avrete scelto dei carciofi piuttosto grossi, fateli cuocere in acqua, sale leggermente acidulata con agro di limone. Cotti che siano estraeteli dall'acqua e metteteli sopra un piatto con salvietta; si capisce che avrete avuto cura di fargli perdere bene l'acqua e che vi stiano bene ritti dalla parte del fondo. Vi sarete preparati due uova cotti a 5 minuti, privateli del guscio e calde drizzatele nell'interno del carciofo e salsateli con una salsa aurora.

Uova alla Bergamasca.

Con grammi 250 di semolino giallo di Bergamo, fate una polenta, lasciatela ben cuocere, appena cotta, conditela e mettetela bene a sapore con burro, formaggio, sale e pepe.

Prendete tanti margottini quanti vedete che ve ne possono uscire dalla quantità di polenta, ungeteli bene con del butirro chiarificato, passateli al pane grattato, quindi incamiciateli della suddetta dello spessore di $^1/_2$ centimetro preparate poscia delle fette finissime di formaggio griviera, disponeteli un tantino nel fondo ed il resto attorno lo Stampino, ogni margottino ricopritelo con una fetta finissima di griviera, quindi sopra ripassateci uno strato di polenta; mettetele a cuocere in forno (se il forno è regolare, occorrono dai 5 ai 6 minuti di cottura), appena cotti sformateli, disponetevi sopra un vassoio tondo con salvietta e servitele.

Giannone G. - Firenze.

Uova alla Goria.

Grammi 300 petto di pollo crudo, ben condito con sale e pepe *cayenne*, pestare al mortaio, passare al setaccio e mettere detto composto dentro una terrina lavorando fortemente sul ghiaccio incorporandovi un decilitro di crema doppia continuando detta operazione unendovi 200 gr. di panna montata non dosata. Si avrà già preparato il numero di tartelette corrispondenti al bisogno (la quantità suaccennata è sufficiente per 12 tartelette) già decorate nei brodi con tartufi (disegno a piacere) quindi verranno riempite del preparato già fatto e *pochés* al forno per un tempo di dieci minuti

avendo cura che nel forno poggino sempre sul ghiaccio. Nel frattempo approntate il numero di uova *pochès* (affogate) corrispondenti a quello delle tartelette. Al momento di servire sformate le tartelette, disponetele in corona sul piatto e mettere sopra a ciascuna un uovo *pochés* e sopra del quale un occhio di tartufo nero. Guarnire il centro con una piramide di tartufi.

Inviare a parte una salsiera di buon fondo all' essenza di tartufi.

Alfredo Benucci - Firenze.

Uova in sorpresa.

Prendete 12 belle uova fresche e grosse, fategli un buco da una parte della larghezza di un piccolo centesimo, e dall'altra con uno spillo bucatelo in modo che possa passare uno stecco, cominciate a vuotarle ad uno per volta rimescolandovi dentro lo stecco, procurando di non rompere il guscio, vuote che siano farete una imbrogliata d'uova col contenuto, unendo burro e asparagi ben tritati cotti poco prima, sale e un po' di latte, quando tutto sia rappreso, con un cucchiaino riempite i gusci, turando i buchi con pasta da tagliatelle e serviteli caldissimi sopra un tovagliolo in modo che non si vedano i buchi turati.

D. Graveglia - Novara.

Uova alla Moderna.

Preparate tanti stampetti a cupolotta per quante uova volete servire, fateli ben pulire, dentro e fuori e spalmateli di burro scremato.

Prendete del pane a cassetta che taglierete a fette sottili, della larghezza di 2 centrimetri e della lunghezza

dei stampi, mettete in fondo allo stampo un tondo di pane bene inzuppato nel burro, quindi le fettine a cavallo una dell'altra, naturalmente prima inzuppata nel burro, e poi appena leggermente unto nel bianco d'uovo batturo, (solamente il pezzettino che viene a contatto con la prima fetta) e così di seguito, come a montare una *(Charlotte)*. Ricoprite il pane con della carta unta di burro, e riempite i stampini di fagiuoli secchi, metteteli in forno, e quando sono ben colorite sformateli e puliteli, incamiciate leggermente di farcia *quenelle* tutto lo stampino facendovi colare in fondo un cucchiaio di tartufi tagliati a piccole strisciette ed un buon cucchiaio di salsa o sugo ridotto; rimettete le *charlottine* dentro gli stampi e versategli dentro un piccolo uovo, mettete in forno a farli rapprendere. Disponete sul piatto tanti tondi di pane fritto al burro sui quali versate i stampini, se l'uovo fosse troppo grosso sopprimete un poco di bianco, che sostituite, se occorre con qualche mezzo cucchiaio di crema doppia, servite con una salsiera di sugo di carne ridotto.

Paolo Marinazzi, Capo Cuoco Hôtel Brittania - Roma.

Uova molle all'Americana.

Uova basotte calde, disposte sopra *tartelette* di pasta sfogliata riempite di piccoli maccheroni alla crema rifinite con salsa Cardinale.

Alicata - Catania.

Uova alla Carpini.

Tagliate in fettine una libra di ventresca di maiale grassa a magra, porre queste fettine in una casseruola

e farle sudare sopra il fuoco finchè saranno cotte; quindi accomodarle nel piatto *proprio*, nel fondo, si porranno le uova dure, scorzate, ma non molto dure, in modo che il tuorlo sia molto molle; fare un piccolo *puré* di piselli verdi e freschi, condito con poco butirro e succo di limone, sale, pepe, versarlo sopra le uova; mettere sulla bocca del forno per fare in certo modo *fermare* tutto e quindi servire con guarnizione di crostini fritti intagliati a *cresta* di gallo.

Nicola Mistretta - Catania.

Sandiwchs d'uova caldi.

Da un *brioche* alquanto magro e cotto in placca da forno, tagliate delle fette d'un mezzo centimetro e avanzatele al forno onde farle asciugare d'ambo le parti.

Mascheratene una metà con un composto d'uova rimescolate ai tartufi, ricoprendole con l'altra metà; formando così i *sandwichs*, che servirete caldissimi.

Uova alla Giosuè Carducci.

Proporzioni da 6 a 8 persone:

6 fondi di rarciofi cotti al bianco;
6 pomidori farciti;
13 uova fritte.
6 striscie di fegato d'oca:
500 grammi di rognoni di pollo;
50 grammi di parmigiano;
5 bianchi d'uova.

Metodo. - Nei fondi dei carciofi mettete una strisciolina di fegato grasso leggermente caldo. D'altra parte fate gratinare al forno i pomidoro. Su ciascun

carciofo e su ciascun pomidoro mettete un uovo fritto. Sbattete i bianchi d'uova e aggiungervi i 50 grammi di parmigiano grattugiato, poi con l'aiuto di un sacco munito d'una canna scanellata, decorare gli orli dei carciofi e dei pomidori.

Prezzemolo finissimo sulla meringa al parmigiano.

Mettere pomidoro e carciofi in un tegame e metterli al forno senza far prendere colore a questa specie di meringa al parmigiano. In seguito preparare su un piatto, alternando i pomidori coi carciofi e ricolmare le fossette con i rognoni di gallo alla vellutata.

Facoltativamente, viene servita colla preparazione, una salsa olandese addizionata con un po' di burro di gambaretti.

A. Benucci - Firenze.

Uova alla Polonese.

Cuocere due uova affogate per ogni persona da servire: cioè far cuocere in acqua leggermente acidulata con aceto o con limone e *senza sale*, due uova crude, sgusciate, ritirarle quindi rinfrescandole con acqua fresca, rimondarle onde darle bella forma rotonda.

A parte formare un piccolo ammorsellato di vitella e carne di pollo, (ecco un piatto che prestasi per utilizzare ciò che può esservi rimasto di cotto il giorno innanzi), aggiungete, bene diluito un poco di estratto di carne, od in mancanza di questo, del sugo d'arrosto.

Cuocete in una piccola casseruola delle patate in acqua leggermente salata; appena cotte scolatele e mettetele durante qualche minuto sulla bocca del forno

onde secchino un poco, passatele quindi ad un setaccio sopra ad un tovagliolo bianco ; riponete il risultante *purée* in una casseruola, addizionate poco sale, pepe, noce moscata, burro e rossi d'uova, lavorate bene il tutto restando così terminata questa *purée* di patate che in tecnica cucinaria chiamasi *Duchessa.*

Guarnitura del piatto: Pongasi cotesto *purée* sopradescritto in un sacchetto fatto a cono (come un filtro) il cui estremo foro guarnirete di un altro piccolo cono di latta tutto frastagliato.

Riempito del *purèe* attorcigliate la parte superiore premendo, facendo uscire il contenuto dalla parte inferiore.

Avrete però preparato all'uopo un piatto di metallo bianco, oppure di ferro smaltato e di maiolica refrattaria, per bene imburrato, ed all'ingiro festonerete capricciosamente il vostro *purée,* badando però di conservare vuoto il centro del piatto stesso ove metterete l'ammorsellato sovrapponendogli le uova affogate.

Passate il piatto così preparato, per qualche minuto al forno, bagnate della salsa dell'ammorsellato, che avrete serbato a parte e servite caldo con un po' di salsa in una salsiera.

Hermenegildo Herraiz - Madrid.

Uova farcite in Bellavista.

Ricetta di Carlo Molina, chef di cucina del Marchese Turati a Milano.

Questa ricetta ha ottenuto dall'Istituto d'Alimentazione di Parigi il gran diploma di medaglia d'oro.

RICETTA.

Imburrate una forma liscia della grossezza di un

grosso uovo. Riempitela con bianco d'uovo e fate cuocere a bagno-maria per circa 50 minuti. Lasciate raffreddare. Glassate la forma.

D'altra parte cuocete durante otto minuti dieci uova, lasciatele raffreddare, levate il guscio per estrarne il giallo coll'aiuto d'un piccolo cucchiaio ovale a legumi. Passate i gialli allo staccio con 100 grammi di petto di tonno di corallo di astaco. Mettete tutto questo in una terrina con 2 cucchiaiate di caviale, 3 dozzine di code di gamberetti, qualche fungo, filetti d'acciuga tagliati in piccoli pezzetti, aggiungete una cucchiaiata di capperi e tenete quest'apparecchio al fresco. Preparate una copiosa majonesa ben aromatizzata con aceto, mostarda *Woscestershire* salsa, una punta di Cajenne, legatela con una gelatina ben forte di colla di pesce, versatela nella terrina ove si trova già l'altra composizione, mescolate bene e collo stesso composto riempite il grosso uovo che avete messo nella forma e mettete al centro una canna di lamiera. Riempite anche le 10 uova coprendo l'apertura con una fetta di tartufo nero. Preparate le uova in una tortiera tenendole ad una certa distanza e mettetele al fresco. Dopo un'ora, levate il grosso uovo avendo cura di non guastarlo; mettetelo su una piccola lastra.

Fate ridurre due tazze di sugo di pomidero ben rosso, passate allo staccio e quando sarà freddo unitelo ad una quantita di majonesa. Legate con una tazza di gelatina, lavorate sul ghiaccio, poi servitevene per glassare il grosso uovo, come pure i piccoli, avendo cura che restino ben puliti. In seguito decorate l'uovo grosso con citriolini e code di gamberi e tenete sul ghiaccio.

Preparate un'elegante cestello di burro, posatelo su un piatto d'argento. Una mezz'ora prima di servire levate dalla lastra il grosso uovo, mettetelo in mezzo al cesto o all'intorno le 10 uova, mettendo fra ciascuno di esse dei bei mazzi di prezzemolo ben verde per ben separarli. Sul prezzemolo posate un piccolo gamberetto. Nel mezzo dell'uovo grosso mettete alcune spadine introducendole nella cannetta che voi avete riservata. Le spadine devono essere guarnite d'un tartufo nero e di un gamberetto. Servite.

Questo piatto è indicatissimo in un gran pranzo magro.

Carlo Motina - Milano.

Uova igieniche.

Da del buon pane, al lievito di birra, tagliate delle fette alte un centimetro e poi con uno stampo, taglia paste liscio, ne ricaverete un tondo d'una certa grandezza che dal suo centro estraendone ancora una più piccola parte, possa contenere un uovo rotto dentro da crudo. Pronto che avete questi in forma di anelli passateli ogni uno in piatto per fargli assorbire un suo giusto quantitativo di crema di latte che farete cadere un poco per volta, acciò non rimangono troppo bagnati; salarli leggermente e farli cuocere in una tortiera non troppo grande, con burro a fuoco vivace. Un poco coloriti che siano sgusciatevi ogni vuoto un uovo: con un cucchiaio di crema, qualche goccia di burro, spolverizzate di pane secco fino; rifinirli di cuocere in forno, si possono servire anche come si trovano oppure distaccarli e servirli in piatto.

Uova morbide alla Ligure.

Le uova messe a cuocere 5 minuti a l'acqua bollente, rinfrescate e sgusciate, collocate in tavolette di pasta, mezza sfoglia, alle quali avrete riposto nel fondo un cucchiaio di punte d'asparagi, condite come per insalata. Salsate le uova con una *majonese* leggermente colorata in rosa, con un po' di pomodoro cotto, guarnite sopra con filetti d'acciuga e foglie di serpentaria previamente sbianchite.

Uova alla Delfino.

Fate delle uova *pochée*, piazzate ciascun uovo sopra una fettina di fegato grasso *(foie gras)*, coprite il tutto con della buona *villeroye*. Quando freddo, passatelo all' uovo sbattuto ed al pane grattuggiato fresco e fate friggere. Servite sopra salvietta ben caldo. Salsa pomodoro a parte.

E. Privitera - Napoli.

Uova alla Turca.

Uova dure divise in due, riempire ogni mezzo a sua forma primitiva di un composto, ben fine, di fegato di pollo, funghi di scatola o freschi, un poco di *besciamella* consistente legata con rossi, il tutto saltato avanti con burro e poca cipolla. Pomidoro fritti, su salviette con prezzemolo fritto, salsa *demi glace* a parte.

Uova al volo d'uccello.

In un batter d'occhio, mettete con destrezza in una teglia a due manichi, olio e burro, aggiungetevi in un

attimo trance di cipolla finissima e poco aglio, appena color d'oro unitevi immediatamente dei pomidori tagliati, spellati e privi dai semi, sale, pepe e un po' di basilico fresco; intanto che prende consistenza la salsettina, sollecitamente sgusciate, in piatto, delle uova freschissime, fatele contemporaneamente cadere sopra, un momento in forno e servite.

Uova fredde Elisette.

Prendere delle uova dure, dividerle in lungo per metà, vuotarle del suo rosso, pestare al mortaio del bianco di arrosto di pollo, ben fine, ed unirvi della gelatina di sugo di bove (non collata) i suoi rossi, un poco di mostarda francese alla serpentaria, tutto in manteca. Passare ad uno staccio di crino, mettere poi il composto in una terrina, assaporare il tutto amalgamandovi due cucchiai di crema dibattuta e ben ferma. Riempire un sacchetto di tela con cornetto scannellata ricolmare le mezze uova disporle in piramide.

Seminarvi un trito finissimo di pistacchi ben verdi sopra una metà, dell'altra di tartufi. Lustrarle con della brillante gelatina, Intorno al bordo di ciascun uovo, dei bottoncini di burro color rosa; ben fredde disponeteli su un tamponcino a tre ordini, con carta goffrata sotto, un soggettino nel centro od un asticciuola; delle crostonate di gelatina a mezza luna con bottoni di cetriolini. Alla bordura del piatto e alla base qualche foglia di prezzemolo e servire.

Mallegni - Egitto.

Uova in bella vista (fredde).

Incamiciare di gelatina dodici piccoli stampini *darioles*) capaci per un uovo per ciascuno, assodate

altrettante uova, vuotarle aprendole da una sola parte per riempirli quindi con un salpicone di tuorli d'uova duri, tartufi, filetti d'acciughe, pistacchi, il tutto tagliato in miscellanea e legato con maionese gelatina. Disporre ciascun uovo in uno stampino, con la parte non aperta in basso. Finirlo di riempire di gelatina e metterlo in ghiaccio. Al momento di servirle sformatele su un piano di insalata di punte d'asparagi, condite alla maionese, riposata su un vassoio tondo.

G. Giannoni - Firenze.

Uova affogate al piccolo duca.

Queste uova si fanno affogare in acqua leggermente acidulata con aceto oppure sugo di limone. Si dispongono sopra capocchie regolari di funghi rossi cotte al naturale, sopra gratella e si velano al momento di servire con una salsa *Chateaubriand*. Si servono caldissimi.

F. Goria - Arenzano.

Uova in casserolette alla Diana.

Per questo piatto d'uova occorre avere una buona *purea* di cacciagione di piuma; pernici tordi o uccelletti leggermente profumata di tartufi. Vi occorrono altresì delle casserolette di porcellana chiamate in francese (*cocottes*) si calcolano 2 per ogni persona. Ungetele di burro leggermente e stendete sul fondo ed alle parete la *purea* sovra detta per uno spessore di mezzo centimetro; rompete in ognuna un'uovo di forma piuttosto piccola, ponetele a bagno-maria e datele cottura circa 8 minuti. Sortitele dal forno che siano rapprese, ma

tenere ancora, bagnatele con poco sugo della caccia stessa ivi impiegata.

Servite sopra tovagliuolo guarnito di piccola felce.

Goria Luigi. - Torino

Uova alla Benucci.

Preparazione per 6 Coperti.

N. 12 Tartellette di sfoglia dallo diametro di 6 centimetri; 12 uova *pochè*; 4 filetti di starna fatti cuocere come di pratica: 4 carciofi fatti bresare a burro tutto bene condizionato; 12 lame di tartufi di Norcia.

Parte seconda.

Si formi una *purea* della densità come una *besciamella*, dei filetti di starna e carciofi tutto amalgamato con questa riempite le tartelette; e sopra a dette vi poserete un uovo, sopra ad ogni uovo una lama di tartufo, glassate con pennello ogni una, servite su salvietta ben caldo.

Cesare Chimenti - Firenze.

L'uovo di Pasqua in sorpresa.

Proporzione per 6 persone.

500 grammi di prosciutto cotto tritatelo fine e pestatelo con 100 grammi di burro freschissimo allungando con poca gelatina e passatelo allo staccio, ottenuta questa *purè* ponetela in casseruola sul ghiaccio, lavorandola con qualche cucchiaio di panna e qualche poco di gelatina, in modo di ottenere una pasta soffice e delicata. Lasciatela sul ghiaccio affinchè indurisca.

Formate con detto composto due conchiglie ovali che unendoli presentino l'aspetto di un grosso uovo capace per 6 persone, ponete in ciascuna conchiglia un

torlo d'uova cotto duro e finite di riempirle con un intingolo. (salpicon) di tartufi creste, rognoni, petti di pollo, lingua scarlatta e pistacchi il tutto legato con gelatina semirappresa ; unite le due guscie così ripiene ed avrete l'uovo composto ; lisciate la giuntura, velate in più riprese con una salsa *chaud-froid* bianchissima, affinchè resti ben intonacato da simulare il guscio dell'uova naturale. Decorate in tartufi colla scritta *Buona Pasqua* od altro a piacimento. La pasta rimasta passatela al setaccio coi fori più grandi per ottenere tanti fili rassomiglianti all'erba, poneteli in un piatto di porcellana e coll'aiuto di due forchette modellate un nido di forma più naturale possibile, in esso mettete della gelatina trita ed adagiateli sopra l'uova contorniato di gelatina a piacimento.

F. Goria - Arenzano.

Uova alla Romagnoli. (1)

Cuocete un risotto a 15 minuti, ben condito, mischiatevi del formaggio gruviera tagliato in piccoli dadi. Distendete il risotto sul marmo, dandogli l'altezza di 5 cm., freddo, con taglia paste (liscio tondo) tagliate come per fare le piccole *crostade*, indi fate la solita incisione interna in modo che vi entri un tuorlo d'uovo; fasciate l'interno della *crostade* con un salpicone di pollo, ponetevi il torlo d'uovo (2) richiudetelo ermeticamente, panatelo con midolla di pane grattata, friggetelo alla gran frittura. Servitelo subito con salsa di pomidoro a parte.

Giannoni Giovanni - Firenze.

(1) Omaggio all'esimio direttore della « Cucina Moderna ».
(2) Cercare che le uova sieno piccolissime.

CAPITOLO VI.

Pesci

Come conservare il pesce fresco.

Per gustare il pesce, sia di mare che d'acqua dolce, e per poter apprezzare la sapidezza speciale propria della carne delle diverse specie di pesci, si dovrebbe poterlo mangiare appena pescato.

Alcuni asseriscono, e sopratutto i negozianti di pesci, che p. e. una grossa trota è più squisita se tenuta qualche giorno sotto il ghiaccio prima di mangiarla!

Vedremo più sotto come non solo sia infondata questa operazione, ma come essa sia un gran errore sia dal lato igienico, che da quello della bontà di sapore della carne di pesce.

Non tutti hanno la fortuna di vivere vicino al mare, ai laghi, ai fiumi; con certe precauzioni si può però spedire e conservare per più giorni il pesce in condizioni ottime, sia come freschezza, che sapore delle sue carni.

All'estero su molti mercati il pesce d'acqua dolce è tenuto vivo in appositi bacini con acqua corrente ed è venduto vivo. Se ne apprezza tanto la sua superio-

rità, che venduto vivo, ha un prezzo quasi doppio del pesce fresco venduto morto.

Da un anno circa sul mercato di Berlino giungono vivi spediti in appositi vagoni serbatoi, anche i pesci di mare.

Un'altra vendita di pesce vivo si fa su larga scala in Germania, Svizzera, Austria, ecc. ed ora si è pure iniziata anche da noi, dagli allevatori di trotelle di porzione, ossia del peso di circa 150 grammi ognuna. I principali alberghi sono i più gran compratori di queste trote vive. e loro stessi posseggono appositi vivai per servirle ai loro clienti appena pescate.

Solo colle trote vive si possono fare le famose *Trotelline bleu*, le quali non sono che trote comuni scottate con aceto bollente, senza squamarle, appena pescate prima di farle cuocere. Le trote conservate sul ghiaccio non diventano più bleu perchè perdono il muco che ricopre le squame. — La trotellina bleu è quindi pel buongustaio la miglior garanzia, che la trota è stata cotta appena pescata. Un vivaio di *500 litri* di capacità, alimentato con acqua di circa 12 centigradi, può tenere in vivo circa da 100 a 150 trotellini, le quali nel vivaio non vengono alimentate onde non inquinare l'acqua.

Il pesce da noi portato morto sui nostri mercati vi arriva generalmente bistrattato (i pescatori stessi sono i primi a non averne cura alcuna), dopo essere rimasto giù giorni seppellito sotto il ghiaccio. Il negoziante vende di preferenza il pesce meno fresco che non si conserva più a lungo. Se igienicamente il pesce non si può ancora dire sempre nocivo, è indubitato

che la continua lavatura, che subisce sotto il ghiaccio che si scioglie, gli toglie tutto il suo profumo speciale. Le prime parti a decomporsi sono gli intestini, contenenti generalmente delle materie fecali già in putrefazione, poi il sangue e le branchie. Il pesce diventa pallido, gli occhi non sono più trasparenti, le branchie bianche e le carni flosce. Il pesce stesso tenuto umido si copre di miriade di batterii che affrettano la decomposizione della sua carne.

Per ovviare a tutti questi inconvenienti citati grossolanamente, il Commissario A. Solling del Governo Danese del Dipartimento per la pesca a Londra, ha letto al Congresso Internazionale di Pesca a Washington del 1908 una memoria su un suo sistema per conservare a lungo il pesce. Potrà sembrare complicato, ma in reaità, noi che l'abbiamo esperimentato, ne siamo rimasti così soddisfatti che lo raccomandiamo caldamente. Con una certa pratica l'operazione diventa relativamente rapida e vale la pena di sobbarcarci alla spesa minima largamente rimunerata; si capisce che questo sistema serve solo pel pesce d'un certo peso, ossia non inferiore ai 150 grammi e per pesce di un certo valore.

Secondo noi la difficoltà maggiore sta nell'abituare e persuadere il pubblico, che il pesce così conservato, è ben superiore, senza confronto, al pesce tenuto e conservato come viene pescato sotto il ghiaccio.

Il Solling non si serve di preparati chimici che fecero tutti cattiva prova, oltre richiedere una spesa non indifferente.

Il Solling sventra il pesce appena pescato, toglie

gli intestini, cuore, fegato, rognoni, branchie, sangue, ecc., indi lo lava con una spazzola di paglia in acqua fresca contenente il 5 % di sale onde togliere ogni traccia di sangue. Il pesce ben scolato viene avviluppato in carta pergamena vegetale tagliata in isbieco anzichè in fogli rettangolari. La diagonale maggiore deve avere circa lunghezza mezza volta maggiore del pesce. — Si comincia ad avviluppare il pesce da un angolo ottuso del foglio di carta. Il pesce va avviluppato ben stretto, le estremità lunghe della carta vengono ripiegate sul pesce e finito di avvilupparlo si lega il cartoccio con un laccio di filo. Così preparato il pesce si conserva in luogo fresco, o sul ghiaccio, o sotto il ghiaccio; e viene spedito imballandolo eventualmente col ghiaccio, rotto col tritaghiaccio, della grossezza di noci. La carta pergamena è impermeabile, il pesce avviluppato nella medesima resta isolato dall'aria e dall'acqua e si conserva 8, 15, e più giorni non solo fresco, ma col sapore del pesce appena pescato.

Un'altra obiezione si potrà fare a questo sistema, ed è che asportando le branchie non si può più riconoscere se il pesce è fresco. Restano gli occhi, ma nemmeno loro danno una garanzia assoluta della freschezza. La garanzia assoluta che il pesce a fresco si ha dalla sua rigidità cadaverica. La durata di questa non è però per tutte le specie di pesci uguale; cessata questa non è sempre detto che il pesce sia guasto e non più mangiabile.

Un altro modo sicuro per conoscere se il pesce è fresco, è di esercitare una certa pressione colle dita su uno dei fianchi del pesce. Se questo è fresco togliendo

le dita, l'impronta che vi lasciano scomparirà quasi immediatamente, mentre se l'impronta rimane, anche il pesce non abbia nessun odore, non è più di prima freschezza. Anche questa prova richiede una certa pratica, giacchè la resistenza della carne varia nelle diverse specie di pesci, ma questa pratica non può certo mancare ai pescatori, ai negozianti di pesce, e sopratutto ai cuchi.

Il Möring fece degli esperimenti comparativi conservando il pesce in vari modi:

1° Sventrato. incartato e messo nel ghiaccio.
2° Non sventrato, incartato, e messo nel ghiaccio.
3° Sventrato e messo nel ghiaccio non incartato.
4° Non sventrato, e messo nel ghiaccio non incartato.

I varii esperimenti pratici da lui fatti in concorso di persone competenti provarono in modo indiscutibile la maggior durata delle buone qualità del pesce preparato come al N. 1. Dopo dieci giorni il pesce preparato come al N. 1 era perfetto, e molti esemplari conservavano ancora la rigidità cadaverica.

Il pesce come al N. 2 era in gran parte coll'addome in decomposizione, quello N. 3 e 4, scolorito e molle.

Dopo 15 giorni il pesce preparato come al N. 1 era ancora perfetto, e fatto cuocere non si trovò differenza di sapore col pesce appena pescato. Ognuno può del resto facilmente convincersi dell'esattezza di quanto da noi esposto; l'esperimento richiede una spesa minima. Gli albergatori sopratutto, che devono fare acquisti all'ingrosso di pesce, troveranno una notevole

economia, ed eviteranno il rischio di reclami per pesci poco freschi da parte dei loro clienti.

Comm. Giuseppe Besana - Milano.

Come si deve cucinare il pesce bollito.

Forse a molti sembreranno inutili queste mie righe ma in realtà, chi vorrà prendersi la pena di leggerle, potrà constatare come quasi sempre il pesce bollito venga preparato in modo errato, giacchè tutto quanto vi è di utile e buono nella carne di pesce rimane nell'acqua dove viene cotto.

Il pesce va squamato, sventrato, vanno tolti gli opereoli, i rognoni, indi deve lavarsi rapidamente in acqua fredda preferibilmente leggermente salata. Lasciando il pesce qualche tempo a bagno perde rapidamente il sapore e le sostanze albuminoidi che contengono le sue carni vi si sciogliono e vanno perdute.

Per la medesima ragione è un grande errore il mettere a cuocere il pesce coll'acqua fredda. Invece il medesimo va messo a cuocere con acqua bollente, giacché così le parti albuminose si coagulano restando quindi nella carne stessa.

Il volume d'acqua impiegato deve essere il minimo possibile, ossia quanto basta per coprire il pesce stesso. All'acqua si può aggiungere qualche foglia di lauro, prezzemolo, pezzi di cipolla, qualche grano di pepe ecc. così pure molti aggiungono un po' di aceto. Ognuno può in ciò regolarsi secondo il proprio gusto, ma meno droghe si aggiungeranno tanto più resterà conservato e si gusterà il profumo speciale d'ogni specie di pesce.

Di capitale importanza invece e sempre di salare

sufficientemente l'acqua nella quale il pesce si cuoce. Questa dovrà essere *molto salata,* se non si vuol mangiare del pesce poco saporito come generalmente vien servito. Col salarlo dopo cotto non si ottiene lo stesso effetto perchè il sale non penetra nell'interno della carne.

La durata della cottura varia a seconda delle qualità e grossezza del pesce. Per esempio Trota, Branzino Sandra, Luccio ecc., richiedano un tempo maggiore che non il Coregone. Una Trotella di qualche etto richiede 5 minuti di cottura, una d' un paio di Chilo da 20 a 25 minuti. Un coregone da Kg. 2 circa 15 minuti ecc. ecc.

Per assicurarsi che il pesce è cotto molti osservano se l'occhio è diventato opaco; più sicuro è di pungere un fianco del pesce con una forchetta. Se le punte di questa penetrano, e si potranno togliere facilmente dalla carne, il pesce è cotto.

Facendo cuocere troppo il pesce, la sua carne diventa asciutta.

Assicuratisi che il pesce è cotto si togliera dal fuoco, ma prima di servirlo si terrà al caldo nella pentola per 15 a 30 minuti a norma della sua grandezza si avrà così un pesce cotto perfettamente e con carne non asciutta. Tagliando il pesce, se è ben cotto, le sue carni si dovranno staccare nettamente dallo scheletro, La carne di pesce, anche se ben cotta, ma non fresca *non si distacca dallo scheletro.*

Si potrà obbiettare che mettendo a cuocere il pesce in acqua bollente, la pelle per molte qualità si screpolerà facendo perdere al pesce la sua bella apparenza. Ciò si evita facendo bollire il pesce sempre a pentola

scoperta; in più sempre per evitare le screpolature della pelle, prima di mettere a cuocere basterà bagnarlo con aceto forte.

Gli increduli provino e si persuaderanno della differenza di sapore e di bontà, della miglior qualità della carne stessa, ossia essa non sarà stopposa ed insipida, seguendo le nome pratiche da noi esposte.

Il pesce resta pure molto saporito facendolo cuocere in una pentola a vapore. In questa è messo su un doppio fondo di lamiera forata, quindi non è a contatto coll'acqua. La pentola in questo caso deve essere ben chiusa col coperchio onde il vapore, sviluppantesi dall'acqua in ebolizione, possa cuocere il pesce. Si dovrà avere l'avvertenza però di salare il pesce mezz' ora prima di metterlo a cuocere, spolverandolo bene internamente, ed esternamente, di sale fino giacchè, il vapore acqueo, anche di acqua salata, non contiene sale.

Chi vuole veramente gustare il pesce dovrà mangiarlo senza l'aggiunta di nessuna salsa o tutt'alpiù con olio d'oliva e qualche goccia di limone, oppure con burro biondo ossia appena liquefatto. Su ciò però non si può discutere, perchè molti preferiscono sempre l'aggiunta di salse più o meno picanti squisitissime, ma che mascherano più, o meno, il sapore del pesce. Nello scrivere queste poche righe il nostro scopo è stato solo di indicare come si debba cuocere il pesce bollito, dimostrandone anche le ragioni.

Comm. Ciuseppe Besana - Milano.

Triglie.

Triglie alla Turca.

Fate friggere le triglie all'olio dalle due parti servitevi di quest'olio per fare un *roux* (1) bagnarlo con aceto e un po' d'acqua, poi aggiungere un mazzo di rosmarino e prezzemolo, sale pepe un po' d'aglio, Lasciate cuocere questa salsa per circa una mezz'ora e tenetela dello spessore d'una salsa caldo-fredda, ritirate il mazzo, e cospargete quindi il disopra di rosmarino, fresco se è possibile.

Questo pesce si serve freddo.

R. Stkraüsse - Vienna.

Scatolette di triglie Mafalda.

Fare un letto entro cassettine di carta bianca di ufficio con affettato di funghi freschi e pomidoro saltati al burro con poca scalogna, mentuccia, sale, pepe, moscata; adagiate sopra le triglie spaccate per mezzo e senza spina, coprite interamente con un composto di *soufflée* al formaggio bianco romano (ricotta) e cuocete a buon forno per dieci minuti, servite lestamente.

C. Cessaga - Genova.

Triglie alla squisita.

Procurarsi delle triglie di mediana grossezza, marcatele in un piatto unto di burro, bagnate al vino bianco

(1) Farina leggermente abbrustolita in materie grasse e olio, strutto, burro, grasso ecc.. in questo caso con olio.

fumet de poison, limone, burro, cotte, ritiratele sopra un panno, lasciatele raffreddare. D'altra parte, fate una buona salsa di pomidoro, poco legata, la ratificate a punto; fredda vi addizionerete una piccola quantità *Woncester-shire sauce,* un po' di *purea* d'acciughe, in una che la salsa riesca rilevata e di buon gusto.

Prendete delle uova dure tagliatele in due, toglietele il tuorlo e rimpiazzatelo con un *salpicon* di code di gamberi, adornate l'uova così guarnito d'una lingua di tartufo istoriato.

Fare una buona gelatina al *fumet de posison* che servirà a verniciare le uova e le triglie; prima di verniciare queste, le decorerete d'una fetta di limone scanellata, sormontato da una fettina di barbabietola.

Versate la salsa pomodoro su di un piatto ovale, disponendovi le triglie simetricamente, contornate delle uova guarnite, nello spazio di quest'ultime, di tuorlo d'uovo finissimamente trito in forma di *bouquets.*

Servite molto freddo.

Jean Bousquet - Monte Carlo.

Asticiuole di Triglie alla Gastronomica.

Levate i filetti dalle triglie di roccia e poneteli in tegame imburrato cosparsi di sale, pepe e poco sugo di limone. Le teste e le lische esponetele al fuoco per ottenere un brodo ristretto, assaporato di cipolla e di poco lauro. Bagnate con poco di questo brodo i filetti e fateli rapprendere al fuoco, tosto ritirateli che raffreddino nella loro cozione. Tagliateli possibilmente a pezzi quadrati ed infilzateli, con stecchi di mezzana

grossezza e lunghezza, alternando ogni pezzo con una fetta di tartufi.

D'altra parte mettete in casseruola un pezzo di burro (come una noce) e due cucchiai di farina, fate cuocere senza lasciarlo colorire; a questo punto ritirate e fate raffreddare; bagnate quindi sol sugo dei filetti di triglie rimasto nel tegame, aggiungete del loro brodo e se occorre anche un pochino di latte ed un pezzetto di burro. Fate cuocere il tutto affinchè otterete una salsa di triglie alquanto condensata ed in essa (ancora bollente) passate le asticciuole sovradette, procurandole bene intonacate, fredde che siano, passatele al pane grattugiato poi all'uovo battuto e di nuovo al pane, così finite, tenetele pronte.

Disposizione. — Occorre avere, del giorno prima, un pane di forma rotonda (s'è per piccolo servizio) ad esso togliete la crosta di sopra, al disotto tagliatene una fetta onde poterlo ben piazzare, scegliete un piatto rotondo sul cui fondo attaccate un foglio di carta festonata e sovra di questo fissate il pane ben coperto di prezzemolo fritto, col quale ne modellerete un bordo alla base, al cui bordo appoggierete un cordone di gamberi fritti.

Al momento del servizio friggete le asticiuole in olio piuttosto bollente e tosto conficcatele nel pane (zoccolo) ed ornate la loro estremità coi gamberi di prima, preparati colle loro code scorticate.

F. Goria - Arenzano.

Merluzzo.

Merluzzo alla Monastero.

Procuratevi il merluzzo ammolato dal giorno prima, raschiatelo, pulitelo delle lische e tagliatelo a quadretti regolari, tenetelo cosi preparato in acqua tiepida circa mezz'ora per dissalarlo meglio. Preparate intanto un tritume composto di cipolla, aglio, prezzemolo, sedano, carota, il tutto ben fino e fate rosolare all' olio abbondante; quando sono un po' cotti tutti questi aromi prima che coloriscano bagnateli con due bicchieri di vino bianco nostrale ben secco ed altrettanta acqua, lasciate bollire. A questo punto togliete dall' acqua il merluzzo spremetelo e passatelo nella farina bianca pezzo per pezzo disponeteli nella salsa che già bolle, passatelo e copritelo. Fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra per mezz'ora affinchè sia il suo fondo per bene ridotto, potete servirlo guernito di patate bollite.

Franco Arrigo - Arenzano.

Merluzzo (pezzo fresco) alla Rosita.

Scegliere una bella coda di merluzzo fresco, separare la pelle, condire con sale, sugo di limone ed un poco di pepe, rotolare quindi il pezzo intero nell' uovo battuto passando poscia nel pane grattugiato misto a formaggio.

Così pronta, deponetela in una placca dell'identica capacità, unta d'olio fino ed un bicchiere di vino Jerez oppure bianco secco. Incidere un taglio per la lunghezza del pesce in modo che, entro il vuoto del taglio, possa

capirvi il seguente ripieno: far friggere all'olio due o tre scalogne, peperoncini e *pimientos morrones* (1) tagliati a quadretti, sale fino ed erbe fine.

Dopo qualche minuto, unirvi del sugo della cozione del pesce, una o due uova crude, rimescolando bene, riempire il taglio traversale con questo composto, sopraelevando dal livello dal dorso del pesce non più di un centimetro. Umettare d'uova, cospargendo poscia del sopraddetto pane grattugiato misto a formaggio. Introdurlo, così pronto, al forno.

A metà cottura bagnarlo colla cozione e seguitare sino ad ottenere una cottura ed un bel colore omogeneo il sugo prodotto dalla cozione deporlo al bagno-maria, montando al burro di Chambery, un po' di mostarda, tuorli d'uova, un poco di pepe di Cayenna e sugo di limone.

Al momento di servire, collocare, ben disposto, il merluzzo in piatto, con tovagliolo, ai lati disporre delle code di gamberi cotti prima, tagliati in due, passati alla farina ed all'uovo e fritti d'un bel color d'oro.

La salsa sopra descritta servita in salsiera a parte.

T. Barday y Mas - Madrid.

Merluzzo alla Morena.

Per sei persone prendete un etto di pura polpa di merluzzo, sei patate farinose di mediocre grossezza, due uova fresche, grasso di maiale, olio, farina, sale fino, pepe bianco di fresco macinato, in caso di bisogno preparatevi anche un po' di latte.

---

(1) *Piementos morrones* sono peperoni del color giallo arancio, molto dolci, che si prestano bene per un'infinità di lavori cucinari, sia per guernizioni che per salse. — In Spagna si producono e se ne fa un grandissimo commercio, vengono conservati in scatole da circa mezzo chilogramma.

Il pezzo di merluzzo, come d'abitudine, dovrà essere messo nell'acqua fresca due o tre giorni prima e cambiata ogni quattro ore. Mettete il merluzzo in una casseruola con acqua fredda abbondante, a fuoco vivo, quando l'acqua comincia a bollire levatelo tosto, scolatelo e incominciate a pulire il pezzo di merluzzo con cura ed attenzione minuziosa, toglietegli bene tutte le lische; non ne dovrà restare neppure una delle più piccole; è questione di pazienza, ma non presenta alcuna difficoltà. Il merluzzo così pulito e in piccoli pezzetti, mettetelo nel mortaio di marmo e pestate bene. Quando l'avete ridotta in *purée* levatela dal mortaio e riversatela in un piatto.

Poscia fate cuocere le patate con l'acqua come d'ordinario, ma senza sale, cioè: le patate, colla pelle, all'acqua fredda con fuoco vivo finchè le patate sieno ben rammollite. Allora, così calde, toglietele la pelle senza aspettare che si raffreddino, passatele per uno staccio in modo d'ottenere una *purée*.

Osservazione. — Appena avete ritirato le patate dall'acqua bollente, sarà bene versare l'acqua bollente nel mortaio di marmo; nel mentre che pelate le patate e le passate, il mortaio prenderà il calore necessario per la riuscita dell'operazione che seguirà. Quando la puréa sommaria è pronta, gettate via l'acqua del mortaio e asciugatelo bene. Mettetevi la puréa e pestate con forza per renderla molto fina mischiandovi poco alla volta il merluzzo già pestato. Mischiate bene con un cucchiaio e intanto sempre rimovendo, aggiungetevi le due uova intere. Ne risulterà una pasta d'una deli-

cata finezza, la quale è destinata alla confezione di squisiti crochetti.

Se questa pasta sarà troppo spessa aggiungetevi qualche cucchiaio di latte caldo ma non bollente. Terminando la vostra pasta, assaggiatela per sentire se ha bisogno di sale e mettete un poco di pepe. Ciò fatto toglietela dal mortaio e dividetela in tante parti uguali più o meno grosse, ma generalmente come un piccolo uovo, dategli la forma cilindrica ed ecco le crochette. Passatele nella farina e fatele friggere in un abbondante olio fino; quando sono d'un bel colore biondo chiaro levatele. Scolatele e servitele caldissime aggiustate in un piatto con salvietta.

Messellier - Parigi.

Trota.

Trota di riviera alla Mendonaise.

Fate cuocere 4 piccole trote di riviera in un brodo acidolato con aceto di vin rosso. Cuocete pure del ribes verde, in questo brodo aggiungendovi piccole carote e cipolline tagliate della grossezza d'un grosso pisello. Le trote cotte, ritirateli dal fuoco e mettetele a raffreddare. Scolate il ribes e i legumi.

Rimettete il brodo sul fuoco aggiungendo otto fogli di gelatina per ciascun litro di brodo e due bianchi d'uova. Chiarificate questa gelatina. Procuratevi piccole forme in rame, aventi la forma di dischi lunghi da 20 a 25 centimetri.

Nel fondo delle forme mettete un po' di gelatina, Decoratene il fondo coi legumi e il ribes, mettetevi le trote sul decoro e riempite di gelatina. Quindi mettete sul ghiaccio, sformarle in seguito su un piatto freddissimo e ornare con gelatina di pesce decorata d'un burro di *Montpellier*.

R. Stkrausse - Vienna.

Trota fredda alla Contessa.

Cuocete la trota a ristretto nel vino bianco, e fondo di pesce, quando sia fredda levate la pelle di sopra, decoratela con code di gamberi, cerfoglio e tartufi, velate di gelatina, alla quale avrete aggiunto la cozione. Ponete la trota sopra uno zoccolo di semolino che avrete pure decorato con burro, guarnito in giro con girelli di carciofo riempiti d'una spuma di nasello, punte d'asparagi, pomidoro farciti di giardiniera e piccoli *aspich* di code di gamberi.

Servite a parte una salsiera di majonesa color rosa dove avrete aggiunto del sedano cotto e tagliato a dadolini finissimi, cerfoglio e serpentaria tritata.

Trota Salmonata Principe Alberto.

Una grossa trota cotta in un *court bouillon* ben profumato di vino bianco e servita fredda sopra uno zoccolo d'insalata russa alla gelatina di pesce e contornata con delle ostriche in metà del loro guscio e cotte nel medesimo *court-boillon*. Salsa olandese fredda a parte.

Mallegni - Egitto.

Trota in gran tenuta.

Questo delicato rilievo di pesce sarà più o meno elegante secondo quello che si può disporre nella de-

corazione, come: fettine di tartufi lungo il dorso della trota. Certo però che la decorazione non aggiunge nulla alla qualità. Tagliate con cura una bella trota di un chilo o due, freschissima; dividetela soltanto per il lungo del ventre e ritirate con molta delicatezza e con l'aiuto di un coltellino tagliente, la spina principale fino verso la coda; poi fate un ripieno coi ventraggi scelti dal pesce, colla carne di un nasello; mezzo ettogramma o più a volontà, di tartufi tritolati e sale, guarnite con questo composto l'interno della trota; chiudete bene il pesce vale a dire dategli la forma primitiva, legatelo leggermente con filo per impedire che si apra durante la cottura; posatela sopra la griglia di una pesciaiola. Disponete nel fondo della pesciaiuola cento gr. di prosciutto sminuzzato, cinquanta grammi di pancetta di maiale, due cucchiai di olio finissimo, due carote e due cipolle bianche tagliate a fette grosse, un poco di timo, una foglia di lauro, prezzemolo, due fette di scorza di limone fresco; bagnate con una bottiglia di vino bianco secco, aggiustate di sale e posate nella pesciaiuola la griglia colla trota. Coprite il pesce d'un foglio di carta bianca imburrata indi copritela. Mettete fuoco vivo e fate bollire fino a perfetta cottura che si otterrà in tre quarti d'ora circa.

A questo punto ritirate la griglia col pesce, versate la salsa sopra lo staccio al di sopra d'una casseruola, rimettete la griglia col pesce nella pesciaiuola, coprite e tenete al caldo. Passate la salsa nella casseruola, legatela con tre *rossi* d'uovo, 100 grammi di burro, mettetela a fuoco mite e battetela forte col frullino per farla montare come una salsa olandese.

Togliete dal fuoco, aggiungete un tartufo tagliato a fettine sottilissime, assaggiate per corregger di sale; tenetela al caldo coperta a bagno-maria.

Pelate delle patate nuove grosse, toglietene un centimetro di polpa in modo da ridurle piccole, preparatene tante che bastino per guarnirne largamente tutto attorno il pesce quando sarà nel piatto di servizio; preparate dell'acqua bollente al fuoco, e gettatevi le patate facendole bollire un solo minuto; scolatele e fatele cuocere con molto burro adagio, adagio, in una casseruola, fino a color d'oro. Prendete un pane lungo come il pesce, e tagliatene nel mezzo una fetta per il lungo di circa quattto centimetri d'altezza; doratela al burro, poi prendete questo zoccolo di pane, mettetelo nel gran piatto ovale di servizio, togliete alla trota tutto il filo, disponetela sopra lo zoccolo, guarnite il piatto di prezzemolo tenero, indi circondate il pesce delle patate dorate; in ultimo (se ne disponete) decorate il dorso del pesce di fettine di tartufo.

La salsa, che avete tenuto al caldo, versatela in una salsiera riscaldata e mandate subito in tavola. Queste ultime operazioni dovranno eseguirsi con molta sveltezza affinchè non si sperda il calore.

Messelier - Parigi.

Dischi di Trota alla Cassinelli.

Con della bella trota salmonata fate dei dischi (*medallons*), stufarli leggermente (*pochèe*), freddarli, ricoprirli di trota, decorarli in giro con tartufi e nel mezzo una bella ostrica, fate stufare con brodo (*fumèt*) di pesce. Fate una salsa al vino bianco, poggiate i

dischi sopra una bordura di pasta di trota, guarnite il centro con uova alla stessa pasta *(quenelles)* code di gamberi, filetti di sogliola rotolati, cozze e fiorini di pasta sfoglia, salsate leggermente sopra accompagnando con una salsiera.

Michetti Ulisse - Roma.

Ostriche.

Ostriche ai crostini burrati.

Si tagliano i crostini sottili e di forma rotonda. Fondere a bagno-maria del burro, quindi tenendo il recipiente sul ghiaccio, si lavora con agro di limone e un cucchiaio d'acqua di mare. Si distende subito sopra i crostini mettendo sopra due ostriche per crostino.

Ostriche all'Inglese al gratin.

(Per 8 CONCHIGLIE).

Prendete mezzo litro di latte e fatelo bollire con una cipolla bianca, sei chicchi di pepe, una presina di Caienna, poco sale e passate allo staccio ; mettete il latte al fuoco in un tegamino e fatene una buona *besciamella*, cioè, sempre rimescolando aggiungeteci poco alla volta della farina finchè sia alquanto densa. In seguito prendete 40 ostriche, apritele e lasciate cadere quella poca acqua salsa che contengono, sopra alla *besciamella* e lavorate bene.

Al momento di servire prendete 8 conchiglie vuote, ungetele di burro, unite le 40 ostriche tolte dal guscio

alla salsa *besciamella*, che sia ben calda, (senza però farla più bollire) che altrimenti le ostriche induriscono; mettete 5 ostriche avvolte nella salsa per ogni conchiglia, dopo friggete nel burro delle fettine di pane ben secco, coloritelo bene, pestatelo al mortaio e con qnesto coprite le conchiglie che sembreranno al gratin.

Conchiglie alla Parigina.

Nel fondo della conchiglia mettervi un piccolo strato di salsa al vino bianco. Sopra disporvi delle piccole fette di coda d'aragosta alternandole con una fetta di tartufo bianco e una di fungo, cotto precedentemente, ricoprirla con salsa di *gratin* spruzzarla di formaggio griviera, burro, farle gratinare al forno.

F. Bonà - Monte Carlo.

Ostriche all'Americana - N. 1.

Grattugiate, di fresco, della midolla di pane, salatela ed uniteci un tantino di pepe cayenne. Con questo cospargete le ostriche che avrete preparate aperte e staccate, ma lasciate nella sua conchiglia più fonda. Bagnatele con poco burro fuso ed esponetele al forno moderato circa 10 minuti, al sortire dal forno così graticate, spruzzatele con sugo di limone, e servitele sopra tovagliolo contornate di Edera.

Ostriche all'Americana - N. 2.

Sceglietele non troppo grosse, apritele e mettetele in casseruola colla sua acqua e fatele scaldare sino al bollore; a questo punto ritiratele subito. Passatele tosto in una buona salsa all'Americana ben ridotta e, con

un cucchiaio da tavola, riponete ognuna nelle loro conchiglie più fonde con poca salsa da ricoprirle, così preparate ponetele in teglia e datele un colpo di forno, servite come le prime.

Ostriche all'Imperiale.

L'ostrica, quando è fresca, è un eccellente cibo importantissimo nell'alimentazione di lusso. La si conosce quando è ben chiusa nella sua conchiglia contenente molta acqua salsa; al contrario quando è vecchia si trova mezzo aperta ed asciutta nell'interno. La migliore è quella dell'Adriatico.

Sgusciate quattro dozzine di ostriche, ponetele in teglia il loro umore con altrettanto di salsa vellutata. un pizzico di prezzemolo triturato ed un mezzo bicchiere di vino bianco. Fate ridurre il tutto a salsa ristretta. Indi ponetevi le ostriche con qualche piccolo tartufo triturato, oppure un fungo fresco ed il sugo di mezzo limone. Togliete dal fuoco e mettete questo intingolo al caldo nel bagno-maria.

Prendete 24 gusciolini vuoti ed in ciascuuo di essi mettete 2 ostriche cotte e un pochino della loro salsa, cospargete lievemente di pane grattugiato e rostito nel burro, coprite poscia con un altro gusciolino e appoggiandoli su di un tovagliolo.

Questa maniera di preparare le ostriche oltre che ottenerne un piatto squisito e di lusso, ci presenta il vantaggio di essere scevra dei pericoli gravi che presenta l'ostrica mangiata cruda. Si sa infatti come esse possano trasmetterci l'infezione tifica, se si pensa che

i germi del tifo rimangono vivi per lungo tempo nell'acqua di mare fino a 9 e 10 giorni.

In Italia abbiamo speciali disposizioni che regolano l'argomento, ma in diverse località i banchi di coltura di questi molluschi sono esposti in modo, sebbene intermittente, a seconda della marea, agli scarichi delle fogne urbane, le quali sono pericolose per il loro contenuto batterico.

Si comprenderà in quale pericolo ci esponiamo mangiando le ostriche come le mangiano generalmente tutti, cioè crude. Non correremo però nessun pericolo nei luoghi di colture speciali come in Italia, ove l'autorità sanitaria si preoccupa della questione e che nell'interesse della salute pubblica sorveglia anche i luoghi di deposito, d'ingrasso e di vendita delle ostriche e di tutti gli altri molluschi che si mangiano crudi.

P. C. Rinaldo - Roma.

Datteri di Mare al Vino di Coronata.

Abbiate dei datteri di mare ben freschi e di prima qualità, potete calcolarne 10 per ogni persona. Lavateli più volte in acqua di mare se è possibile, in mancanza di questa adoperate l'acqua potabile che sia ben fresca e leggermente salata. Ponete in casseruola poco olio d'oliva e fatelo ben scaldare, ivi ponete i datteri e fateli saltellare o cuocere coperti e a fuoco ardentissimo 5 minuti, a questo punto incominciano ad aprirsi; subito bagnateli di poco vino di Coronata poco salsa spagnuola magra, regolate questo fondo che sia legato, ma in fine sia anche colante. Serviteli tosto in legumiera ben coperta e caldissima.

F. Goria - Arenzano.

Frittura di Ostriche.

Da molto tempo gli igienisti insistono sulla assoluta necessità di cuocere le ostriche, anzichè mangiarle crude ed in proposito io presento un modo abbastanza gustoso di cucinarle.

Si prenda la quantità di ostriche necessarie per il numero di persone da servire, quindi si faranno leggermente scottare onde aprirle facilmente e toglierle dalla loro conchiglia.

Preparasi a parte una salsa Villeroy così composta:

Due cucchiaini di farina bianca ben rosolata nel burro, indi diluita con circa un quinto di latte bollente, in modo da formare una pasta piuttosto densa e ben liscia.

Condirete questa pasta col relativo sale ed un poco di pepe cayenne aggiungendovi quindi tre rossi d'uovo.

Avvolgerete in essa per bene le vostre ostriche e le porrete così preparate a raffreddare distaccate fra di loro.

Allorchè fredde passatele all'uovo ed al pane grattugiato e quindi friggetele ad olio bollente.

Servitele ben calde sopra tanti dischi di pane fritto.

Mario Donnini.

Aragoste.

Aragosta alla Montfort.

Alle aragoste cotte si levano le code e si tagliano a fette coprendole di *majonnese*, guarnite di foglioline su una bordura di gelatina nel mezzo alla quale vi metterete un'insalata di gamberelli.

A parte una *majonnese* con il corallo delle aragoste.

Mallegni - Cairo.

Aragosta all'americana.

(Per 20 persone).

Aragoste freschissime Kg. 6.

Preparate a far rosolare dei legumi diversi cioè, cipolla, sedano, carote, una foglia sminuzzata d'alloro e altri aromi, poneteli con burro.

L'aragosta ancora viva tagliatela a pezzetti unitela ai legumi che avete già messo e fatela crogiolare a gran fuoco, salatela e pepatela, unite pomodoro a pezzi nonchè buono e molto cognac, copritela e lasciatela che completi la cottura.

Preparate un piatto con bordura di crostoni tostati al burro. Servite sopra l'aragosta versandovi nuovamente del cognac, appiccatevi il fuoco e servitela fiammante.

Emilio Brillanti - Stocolma.

Aragosta alla Dumas.

Si cuoce l'aragosta, si spoglia delle croste e si taglia in piccole e sottili fettine, dorarla leggermente al burro

vino bianco, erbe fine e si inumidisce con sugo al quale si avrà unito poco salsa di pomodoro, servirla disponendola in uno stampo *timballe* di metallo bianco, contornando di crostoni fritti.

Aragoste all'internazionale.

Una grossa aragosta cotta come di regola (bollita) levare la sua carne dell'involucro che la racchiude, tagliarla a grosse fette traversalmente, passarle indi ad una suprema di pesce rifinendole di decorarle con fettoline di tartufi modellate. Adagiare la crosta tutta per intera, sopra un rialzo modellato di riso, riempirla di un'insalata russa rilevata alquanto di mostarda, adagiandovi sopra le fette. Mettete attorno delle tartellette ripiene di caviale condito e dei crostoni di gelatina.

Murat Engenio - Francoforte.

Aragoste all'Americana.

Prendete delle aragoste vive, pulitele bene, tagliate la coda traversalmente a forma di anelli, il corpo di esse dividetelo per metà e per lungo, estraete loro dall'interno la vescica che è sempre pietrosa, raccogliete gl'intestini, passateli alla stamigna e teneteli pronti. Le due parti del corpo spezzatele a grossi dadi, riunite tutti questi pezzi in casseruola e fateli rosolare all'olio e a fuoco ardente. Appena il chiaro (carne) delle aragoste è rappreso tende a colorire sgocciolate l'olio, bagnate con un bicchierino di cognac e date fuoco con un pezzo di carta accesa, (per non comunicarle l'odore di zolfo). Esaurito l'alcool, mettete nella stessa casseruola un pezzo di burro e poca cipolla tritata, legger-

mente fatela rosolare, a questo punto aggiungete pomidoro prezzemolo tritato, bagnate con un bicchiere di vino bianco secco, due bicchieri di buon brodo di pesce mezzo bicchiere di sugo di carne, un cucchiaio di spagnola magra, poco pepe di Cayenne, assaporate di sale fate cuocere a fuoco vivo per circa mezz'ora. Così cotte disponete i pezzi in piramide in un piatto od in una legumiera, guarnite cogli anelli delle loro code, riducete a metà la loro cozione, aggiungete gli intestini, ad un bollore appena, ritirate e finite con poco sugo di limone burro freschissimo e con questa riduzione velate per bene le aragoste, servite subito.

F. Goria - Arenzano.

Sogliola.

Turbante di filetti di sogliola alla Doge.

Preparate 10 bei filetti di sogliole, poco pepe e spianatevi per ciascuno un poco di pasta di *foies-gras*.

Preparate uno stampo a *charlotte* ungetelo di burro chiarificato, indi decoratene il fondo con tartufi, disponete ritti, i filetti all'intorno distanziandoli di un centimetro e negli intervalli mettete dei tartufi, riempite lo stampo di pasta di pesce e fatelo cuocere a bagno-maria.

Servite salsa ostriche a parte.

G. Pratesi - Londra.

Suprème di sogliola alla Diocletien.

Supreme ripieni di pasta di pesce e doppiati, farli *pochés* con un buon bicchiere di madera, pelature di

funghi, un piccolo mazzetto guarnito, riservare al caldo le supreme e ridurre la cozione, aggiungervi un po' di spagnuola magra, e ben spogliata, passare alla mussolina. Piazzare la *suprème* entro lattughe brasate magre (cuori); disporre queste lattughe sopra una bordura di pasta di pesce ponendovi in mezzo guarnizione di cappelle di funghi e *quenelle* decorate di tartufi.

Sopra ogni *supreme* posare una lametta di tartufo ben nero. Salsa a parte.

G. Giannoni - Firenze.

Timballo di filetti di Sfoglie alla Moderna.

Camicia di maccheroni nei timballi, sopra questa camicia, composto a pasta fina di pesce, ripieni di filetti di sfoglie arrotolati. Ostriche, bozze, code di gamberi, tartufi, montati sopra un elegante zoccolo di riso intagliato al coltello, guarnito nel giro con barchettine di latte, ostriche *Villeroj*, uova fatte di pasta di pesce, salsa al burro di aragoste.

Filetti di sogliole alla Mogador.

Da quattro belle sogliole levate i filetti, parateli, batteteli leggermente. Vi sarete preparati una pasta *quenelles*, ultimatela con burro di gamberi, mascherate i filetti da una parte con questa pasta, ripiegateli in maniera che questa si trovi assicurata internamente, mettete i filetti in una salsiera con burro e sugo di limone, leggermente spruzzateli di sale; fateli scottare dalle due parti, rivoltandoli, scolateli quindi per farli raffreddare sotto leggera pressa, regolateli, passateli in una inglese, panateli, fateli finire di cuocere di bel colore sulla gratella. Al momento di servirli, accomodate

i filetti in corona sopra una bordura di pasta di pesce. Riempite il centro con *quenelles* bianche e rosa. Salsate i filetti con una vellutata ultimata con burro di pimento. La rimanente salsa mettetela in salsiera aggiungendovi qualche coda di gambero.

Mallegni - Cairo.

Filetti di sogliola alla Verdi.

Cuocere i filetti *pochée* nel vino bianco. Disporli in corona su bordura di riso addizionato con 150 grammi burro di gamberi e 100 gr. di tartufi bianchi tagliati in piccoli dadi.

Riempire il centro con polpettine di spinacci ed ostriche, legate leggermente con un po' di vellutata di pesce, salsa *Mornay* a parte.

Timballo di sogliole all'Orientale.

Occorre preparare una pasta fina di pesce della quale ne farete 3 parti, una naturale, una colorita rosa aggiungendovi del burro di gamberi, l'altra colorita leggermente di verde (verde spinacci).

Cercate però di lasciare a parte un po' del composto naturale, occorrendo dopo per fasciare lo stampo. Stendete sopra carta unta di burro, in uno strato di $^1/_2$ cm. di spessore, le due parti colorite (separatamente) indi ponetele in acqua bollente e fatele cuocere, non facendo però staccare il bollore dell'acqua. Appena cotte estraetele lasciatele freddare, indi con un taglia-paste, tagliatele a mezze lune, di giusta grossezza. Avrete bene spalmato di burro uno stampo a *Charlotte* foderatelo con queste mezze lune alternando i colori e la-

sciando da un giro all'altro un po' di spazio, passate leggermente del bianco d'uovo sopra alle mezze lune, indi finite di foderare lo stampo con il composto bianco. Con quello che vi rimarrà fate delle piccole *quenelles* alle quali, dopo cotte, aggiungerete code di gambero e funghi, e legate questo miscuglio con vellutata ridotta.

Da bellissime sogliole avrete fatto i filetti, i quali dopo avergli dato forma di scaloppe li avrete cotti allo champagne. Empite così lo stampo con uno strato di filetti di sogliola e uno del miscuglio sopra detto. Ricoprite lo stampo con pasta di pesce e mettetelo a cuocere a bagno-maria. Al momento di servire capovolgete lo stampo sul vassoio, sformatelo e servite a parte una salsa *Rubens*.

Mallegni - Cairo.

Sogliole alla Franchetti.

Marinare sei bellissime sogliole, porle sulla griglia e dargli una mezza cottura. Su di piatto resistente al fuoco fate uno strato di *purée* di funghi, porre sopra le sogliole; cospargerle con lame di tartufo e ostriche, mascherare il tutto con salsa *Mornay* ben solida e porle a gratinare.

M. Rossini - Napoli.

Filetti di sogliole ripiene all'Alessandria.

I filetti di sogliola riempiti leggermente con pasta di pesce, messi insieme ed affogati con vino di *Sauterne* (che può essere il nostro Corvo) colla cozione del pesce con giallo d'uovo e burro si può battere e riesce una buonissima salsa. I filetti messi sopra uno zoccolo di riso con un mazzo di funghi versando la salsa sopra; il resto si serve a parte.

Mallegni - Cairo.

Riccioli di sogliole Dubois.

Su dei filetti di sogliole, tagliate altri filetti traversalmente, salati e farinati. Scolate il burro, legateli con una salsa *Berry* e serviteli in piccole cocotte e uova.

Mallegni - Cairo.

Filetti di soglie alla Moda Signorile.

Preparate dei filetti di fresce soglie, marinatele come è d'uso. Preparate delle *quenelles* di pesce e di questa fatene un artistico tampone su piatto ovale.

Fate bollire i detti filetti con alquanto *Champagne Cordon Rouge*, e completate la cottura. Fate un *Roux* che bagnerete con il *fumet* del pesce che servì per il tampone; ottenuta una vellutata, aggiungetevi la riduzione dello *Champagne*. Passatela alla stamina. Disponete in bell'ordine sul preparato tampone i filetti, salsateli e cospargetevi abbandanti ostriche fresche.

N. B. — Il basso del tampone dovrà esser guarnito di code di gamberi e servire tutto caldo.

Filetti di sogliole Elena.

Mascherare ciascun filetto di sogliola di ripieno di pesce, rotolarli in tondo, cuocerli poscia al vino bianco. Disporre ciascun filetto su di una tartaletta riempita di taglierini alla crema, disporli in corona su piatto tondo. Servire a parte una salsa *Mornay*.

N. G. - Napoli.

Polpettine di soglie.

Togliete i filetti a parecchie grosse soglie schiacciandoli un pochino. Nel mortaio gettate delle polpe di

pesce persico, o, a piacere, un pizzico di formaggio, pepe, prezzemolo, sale, un tuorlo d'uovo, ed una frittata naturale di due uova; pestate tutto quanto ed ottenuta una pasta omogenea, la distribuite fra filetti di sfoglie, involgendo e dando elegante foggia cilindrica; formatele a gruppi di tre che assieme tenete trapassando con stecchi.

Disposto sopra ad una liquefatta di burro le dorate leggermente, vi fate assorbire un po' di vino bianco, poco brodo e tutto ben condensato presentate con patate all'olandese.

F.lli Marinoni - Milano.

Filetti di sogliole alla Bruxelles.

I filetti tagliati a metà cotti semplicemente al burro con un tritume di cerfoglio.

Dama di filetti di sogliola.

Cuocere *pochée* in una cozione di funghi, sugo di limoni e burro, sale, pepe, dei belli filetti di sogliola. Estrarli dalla cozione, metterli sotto una leggera pressa. Quando saranno ben freddi prepararli e tagliarli a piccoli quadri come quelli del gioco della dama.

Su ciascun filetto o quadretto passare un leggero strato di caviale, quindi salsateli, la metà con una caldo-fredda bianca, e l'altra metà con una salsa calda-fredda scura, porle in ghiacciaia per farle consolidare.

In uno stampo quadro fare un piccolo suolo di buona gelatina, quando incominci a rapprendere ponete i quadretti di sogliola alternandoli come il giuoco della dama, ricoprirle leggermente di gelatina, lasciarla

rapprendere, si avrà cura di accomodare i quadretti con la parte meglio salsata in giù in modo che, quando si sforma rimanga al di sopra.

Servirla su vassoio tondo con salvietta.

Tonno.

Tonno stufato alla Palermitana.

Prima cosa da raccomandare per cucinare il tonno è quella di tenerlo due ore all'acqua corrente prima di adoperarlo.

Prendete un pezzo di due kg. di groppa di tonno cioè la prima fetta che si può tagliare rasenta alla testa venendo giù verso il corpo, pulitelo e asciugatelo per bene, e con la punta di un coltellino operategli dei buchi che serviranno per isteccarlo, con un preparato composto di una foglia di basilico, un pizzico di spezie, una punta d'aglio e sale, il tutto ben fino, steccate il tonno. Involgete il tonno in tante fette sottilissime di lardo, che legherete uso manzo; preparate in una casseruola adatta un fondo con olio e burro, due cipolle, carote, sedano, gambe di prezzemolo, fate ben rosolare e quando è ben colorito bagnate con mezza bottiglia di vino rosso generoso, mettete due o tre pomidori freschi, appena è cotto mettetelo al pulito passando e degrassando il sugo.

Guarnite il tonno con cipolline glassate o con piselli cotti in umido.

Il sugo di questo tonno è molto indicato per condire maccheroni o risotto.

Greco - Roma.

Tonno sott'olio alla Siciliana.

Prendete un bel pezzo di tonno sott'olio 400 o 600 grammi circa lavatelo senza lasciarlo in acqua, asciugatelo per bene, tagliatelo in belle fette e lasciatelo sopra una salvietta, ora prepatate la salsa seguente:

Tritate 200 grammi di cipolle con uno spicchio di aglio, fateli rosolare in un tegame leggermente, mettetevi due cucchiai di salsa di pomodoro, fate soffriggere quindi con un abbondante bicchiere di vino bianco fate sempre cuocere, quando il vino è consumato disgrassate la salsa e bagnatela con acqua, giustatela di sale. Pelate e pulite due o tre pomidori freschi, tagliateli a listarelli, mettete dentro la salsa, disponete le fette di tonno in una tegghia, ponetevi sopra la salsa.

Preparate ben fino un poco di prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, un chiodo di garofano, una foglia di basilico ed una ramettina di rosmarino, il tutto tritato finissimo, ne cospargete sopra la salsa, finite con una leggera raschiatura di limone. Fate appena rialzare il bollore e servite con una guarnizione di olive verdi, prima sbollentate ed insaporite con un poco di salsa ed alcuni crostini, di pane fritti al burro, all'intorno.

Greco - Roma.

Tonno al vino bianco.

Per confezionare il tonno in questo modo occorre la così detta rotella cioè una intiera fetta tagliata appena dopo il ventricolo andando in giù verso la coda,

è necessario scegliere che il tonno non sia tanto grosso, se no, la rotella viene troppo grande.

Fate un soffritto di olio, cipolla, sedano, gambe di prezzemolo, carote, poco timo e mezza foglia di lauro, bagnate con una bottiglia di vino bianco (Capri o Calatubo), sale ed un poco di limone; ponete dentro il tonno sino a completa cottura, levatelo, passate e sgrassate il brodo, fatelo restringere finite per legarlo con tre o quattro rossi d'uovo, avrete messo il tonno guarnito di gamberi e funghi in iscatola *Champignos*, versate la salsa sopra e servite caldo.

Greco - Roma.

Tonno alla Gelatina.

Prendete il callo del tonno cioè l'estremità della coda a tre nodi sopra, dopo averlo sempre tenuto nell'acqua corrente, lo asciugate e ben pulito levategli la pelle, filettatelo con alice, prezzemolo, spezie ed un poco d'aglio, legatelo ben stretto e mettetelo a cucinare in una casseruola che vi entri appena, bagnate il tonno con una bottiglia di vino bianco, sale, mezzo limone tagliato a fette (privo di seme) qualche cucchiaio d'olio, una cipolla, una carota, un poco di *parature* di testa di tonno, un chiodo di garofano, un gambo di stragoncello ed un mazzetto guarnito, che consiste in mezza foglia di lauro, un po' di timo legati con alcuni gambi di prezzemolo. Quando è cotto fatelo freddare dentro il suo brodo, appena freddo levatelo, tagliatelo prima in mezzo e poi a fette e disponetelo in un vasoio di porcellana, guarnite il piatto con citriolini all'aceto, cipolline, peperoncini, piccalilli, ravanelli, finocchi ed altri stuzzicanti.

Chiarificate la gelatina alla quale aggiungete qualche foglia di colla se occorre, servite fredda con una salsa ravigote.

Greco - Roma.

Tonno al verde.

Fate un soffritto d'olio e burro con molto prezzomolo tritato fino, uno spicchio d'aglio ed un mazzettino d'erba di S. Pietro, la raschiatura d'un quarto di scorza di limone, sale ed un bicchiere d'acqua. Quando il soffritto è pronto ed il tonno è stato tenuto all'acqua e pulito, tagliato a fette e asciugato l'infarinate leggermente. Fatelo con sveltezza, soffriggete in padella con olio e man mano che lo levate dalla padelle lo mettete nella salsa; copritelo bene di salsa, rivoltatelo più volte seguitando sempre la cottura. Per ultimo lasciatelo 10 minuti in forno e servite caldo.

Greco - Roma.

Spezzattno di Tonno.

Prendete due pezzi di tonno, qualunque taglio, purchè siano possibilmente tutti i pezzi fini, fatelo rosolare in una casseruola con olio ed una cipolla tagliata grossolanamente. In un'altra casseruola intanto fate rosolare una cipolla tagliata fina con un pezzetto di burro bagnando poi con mezza bottiglia di vino rosso generoso, quando il vino si è consumato mettetevi dei pezzi di sedano e due o tre pomidori pelati, premuti e tagliati fini, quando il pomodoro è cotto levate il tonno dalla prima casseruola e passatelo nella seconda, aggiungetevi delle patate tagliate, sale necessario e, se occorre dell'umido, un poco di acqua. Prima

di servire mettetevi una manciata di basilico tagliato a listarelli fini.

Greco - Roma.

Tonno in carpione.

Lavato e pulito il tonno asciugatelo e tagliatelo a fette tutte uguali, infarinate e friggetele all'olio che disporrete in vasoio di porcellana ove si possano coprire; disponete il medesimo peso del tonno, di cipolle che tagliate a fette sottilissime, fate leggermente soffriggere, aggiungete qualche foglia di salvia e qualche spicchio d'aglio, quando la cipolla è cotta versatevi mezza bottiglia di aceto bianco, che appena ridotto a metà, coprite interamente tutto il tonno tenendolo in un posto fresco.

Questa vivanda si mantiene diversi giorni.

Greco - Roma.

Il latte del tonno Siciliano.

Il latte del tonno è uno squisitissimo mangiare che, oltre ad essere delicatissimo è molto facile alla digestione.

Per servire il latte del tonno è necessario come il tonno, lasciarlo due ore all'acqua corrente, asciugatelo e tagliatelo a fette, marinatelo con olio, limone, sale, qualche pezzettino di cipolla, qualche gambo di prezzemolo: quando ha preso un poco di gusto di questo marinato s'infarina, si passa all'uovo battuto e si frigge a olio, oppure, sempre le fette dopo marinate, si infarina, si passa all'uovo battuto ed al pane grattato, quindi si frigge al burro, sempre dopo marinato e tagliato a listarelli di due cent. per sei; infarinato e pas-

sato a pastella e fritto a gran frittura servite con una salsa forte oppure una salsa pomidoro.

Si serve anche in umido, preparando una salsa marinara in questo modo: Tagliate fina fina due o più cipolle secondo la grossezza, una buona manciata di prezzemolo ed aglio, fate il tutto rosolare in un tegame. quando è d'un colore d'oro aggiungete due cucchiai di pomidoro fatta la salsa mettetevi dentro il latte di tonno tagliato a fette, aggiungete qualche alice salata ben pulita e passata a setaccio che scioglierete nella salsa, pochi minuti di cottura bastando per esser pronto e servite caldo.

Greco - Roma.

Tonno al pomidoro.

Fate soffriggere in un tegame una cipolla fina con dell'olio, un mezzo spicchio d'aglio, un poco di prezzemolo. Pelate intanto un kg. di pomidoro privo della semenza, tagliateli fini ed uniteli al soffritto aggiustati di sale; quando la salsa è pronta fate prima la solita pulizia al tonno, asciugatelo e senza infarinarlo lo fate leggermente soffriggere con olio in un tegame, unite al tonno la salsa pomidoro, fate seguitare a bollire e quando cotto servite con una leggera giunta di basilico tagliato fino.

Greco - Roma.

Polpette di tonno.

Tritate molto fino $^1/_2$ kg. di tonno ben pulito preparate due cucchiai di *besciamella* con 100 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo, due cucchiai di formaggio grattato (grana), un poco di prezzemolo fino,

un pizzico di spezie, un uovo intero e due rossi, sale necessario, 100 grammi di passerina ben pulita e lavata, alcuni finocchi.

Impastate per bene e dividete il composto in tante particelle uguali per quante polpette volete fare, datele la forma di un doppio scudo, infarinatele leggermente e friggetele all'olio.

Se volete servirle fritte, accompagnate una salsiera di salsa pomodoro a parte, se no, diluite una quantità di pomodoro o sugo Siciliano e mettetevi dentro le polpette; appena alzano il bollore, in qualunque sia sugo, sono pronte.

Greco - Roma.

Tonno con piselli.

Pulito che avete il tonno tenetelo due ore all'acqua corrente, come si è detto, asciugatelo e tagliatene le fette tutte uguali possibilmente di 2 cent. per 6. Questo poi non è del tutto interessante, sia o no meno largo, purchè tagliato possibilmente tutto uguale.

Disponete le fette di tonno in una teglia con pochissimo burro sotto e sopra.

Intanto fate rosolare una cipolla tagliata fina con un bel pezzo di prosciutto, tutto in un sol pezzo, ed un 50 grammi di burro, quando la cipolla è colorita versatevi i piselli e fateli cucinare in ristretto con l'aiuto di poca acqua. A cottura versate il tutto sopra le fette di tonno aggiustate di sale e finite di cuocere a gran fuoco. Al momento di servire, portate a tavola in casseruola coperta.

Greco - Roma.

Salmone.

Pasticcio di salmone alla Nantua.

Pestate 500 grammi di carne di salmone aggiungendovi tre bianchi d'uova, passate in seguito allo staccio e mettete per più ore sul ghiaccio.

Allungate allora questa amalgama con circa un mezzo litro di crema doppia, procedendo per piccole frazioni fino a che il mescolamento sia ben fatto.

Burrate una forma unita e riempitela della preparazione, poi farla affogare a bagno-maria per circa un'ora, secondo la grossezza della forma. Sformate un momento dopo che sia cotta, cospargete la salsa *Nantua* e mandate la medesima salsa in una salsiera.

Salsa Nantua — Salsa *bèchamelle* finita alla crema e al burro di gamberetti.

E. Troni - Venezia.

Fette di salmone alla reale.

Mettere le fette di salmone in una padella riposandole sopra un fondo di erbe aromatiche, brasarle leggermente al vino bianco. Al momento di servire, adagiatele sul vassoio riposandole su tampone di pasta di pesce cotta *pochées*, contornarla con piccoli mucchi di code di gamberi, piccole *quenelles* in pasta mussoline di pesce, piccoli funghi, tartufi neri, piccole patate *fondantes*. Servire a parte una salsiera di salsa *normanda*.

F. Bonà - Montecarlo.

Fette di salmone.

Tagliate il salmone in fette braciarlo con un buon fondo di pesce *fumets* e vino Capri bianco, guarnirlo con tartufi, funghi, ostriche alla *Villeroy e quenellees* di fina pasta di pesce; decorate le fette piazzatele su fondi e cioè tamponi di pane; ultimare con spiedini di gamberi, accompagnare con una buona salsa gamberi ed una salsa al vino bianco.

G. Petazzi Roma.

Pasticcio di salmone alla moda.

Scegliete uno stampo a pasticcio liscio e cilindrico, fate una pasta a pasticcio con queste dosi: 500 grammi di farina, 250 gr. di burro, 2 uova intiere ed un rosso, poco sale, ed acqua tanto per ottenere una pasta come tagliatelli preferibilmente un poco più molla, fate riposare questa pasta almeno per due ore, dopo vestite il vostro stampo di pasta, riempitelo di grano turco e cuocetelo a forno piuttosto vivo quando ha un bel colore levatelo dal forno, vuotatelo e pulitelo. Intanto avete scelto del grosso salmone pigliandone cinque o sei belle fette, dal ventricolo in giù, tagliatelo giusto in mezzo e prepararlo in modo che la larghezza formi la metà dello stampo che avete preparato. Picchettate le fette di salmone con qualche fetta di tartufo nero, ponetelo a cuocere con vino Capri, una cipolla, pochi gambi di prezzemolo ed un poco di olio d'oliva, disponete in modo che cuoci largo e disteso, e ritirarlo dal fuoco non appena alza il bollore. Fatelo bel ghiacciare, appena freddo asciugatelo pulitamente e paratelo per bene prendendo la misura di mezza fetta dello stampo,

disponetelo in una teglia con un leggero strato di gelatina sotto ed un mezzo cent. sopra (a questa gelatina darete un leggerissimo color rosa). Intanto avete preparato una pasta di pesce cotta, bene aggiustato. Incominciate la crosta a pasticcio, quindi collocate in fondo alla crosta uno strato di gelatina e poi mezza fetta di pesce, una fetta di gelatina e così via di seguito, finita la mezza crosta si opera per l'altra mezza sino a completa operazione, quindi con della gelatina appena fusa attaccate e riempite lo stampo, copritelo e lasciatelo bene in ghiaccio per due giorni almeno, al momento di adoperarlo tagliate il pasticcio in mezzo ove avete lasciato vuoto di pesce e quindi le fette tagliate con intelligenza.

Disponete le vostre fette di pasticcio sopra uno zoccolo, a vostro piacimento, e servite con una salsa Tartara.

S. Greco - Roma.

Salmone all'Excelsior.

Un bellissimo salmone, possibilmente fresco, pulitelo a regola d'arte. Avete già disposto in una pescioniera un bel fondo di legumi, burro e un poco d' olio d'oliva finissimo. Fate colorire appena appena il suddetto fondo e bagnatelo con alquanto cognac quindi disponetevi il salmone, fatelo cuocere poco. Allorchè pronto fatelo raffreddare entro la sua cozione. Freddo che sia estraetelo disponetelo sopra zoccolo, scalcatelo dalle parti a triangoli, con la polpa che ricaverete nello scalcarlo fate una spuma ben gustosa e mischiate con panna montata. Appena pronta riempite i vuoti rimastivi velatelo di gelatina e mettetelo a ghiacciare.

Di guarnizione piccoli timballini di spuna e conchigline di gelatina di pesce.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Salmone alla Diplomatica.

Un salmone della grossezza che occorre, picchettato con tartufi neri, possibilmente crudi, stufarlo con *Chably*, sopra un fondo di erbe aromatiche.

Al momento di servire guarnite all'interno con piccoli corbellini di ostriche allo Champagna, code di gamberi legati con un poco di salsa vellutata, morbidelle di pesce e piccoli funghi in tartine.

Servire a parte una salsa alla Russa.

Salmone gelato alla Commodoro.

Cotto glassato con una *Mirepoix* e vino Kères, legare la cozione con spagnola magra e poco pomidoro, passarla e finirla al burro d'acciuga.

Guernizione: *Croquette* di gamberi, *quenelle* di pesce al burro di gamberi, ostriche alla *Villeroy*. citrioli a spicchi glassati, grosse olive, farcite di pasta alla *purée* di acciuga.

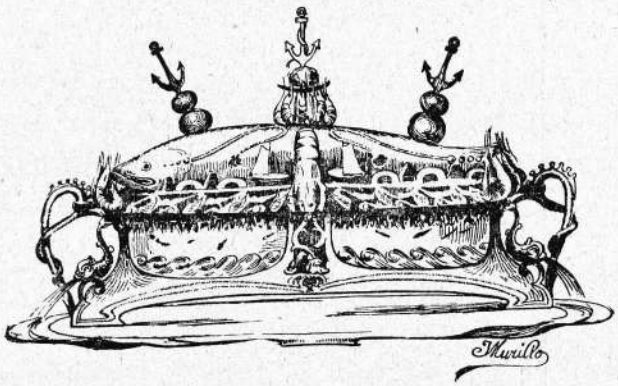
Porre il salmone sopra un tampone di riso tagliato e disporvi le guarnizioni all'ingiro, salsare leggermente il pesce e servire, una salsiera di salsa a parte.

Messelier - Parigi.

Salmone freddo alla Piscicoltura.

La portata e sua composizione che offriamo, e un un capriccio culinario, da servirsi esclusivamente in *soirèes, lunch* ecc., in una parola, in pranzi onde si

prepari un gran *Buffet* di piatti freddi; chissà non appaia la sua presentazione alquanto antica per il giro che ha preso la moderna tendenza culinaria, basata unicamente nella semplicità del servizio abbandonando



Disegno di Juan Murillo - Capo cuoco dell'Hotel Inghilterra - Barcellona.

quasi l'antico sistema di zoccoli e decorazioni più o meno artistici, però che offrivano ampio campo allo svolgimento della fantasia degli artisti culinari; campione autentico di queste fantasie sono le semifantastiche illustrazioni dei libri classici che dell'arte gastronomica trattano.

L'idea fondamentale di questa composizione consiste in uno zoccolo a base per sostenere il salmone, formata per una peschiera di cristallo piena d'acqua e in essa evoluzionando in ogni direzione diversi piccoli pesciolini vivi; il fondo della piccola *acquarium* adorno con pietre, conchiglie, e varie altre cose di fondo marino.

La peschiera chiusa per bene con un' unica apertura da poter compiere il riempimento coll'acqua ed il deposito dei pesci, all' ultima ora, con cura chiudere

simultaneamente l'apertura lasciando però spazio per il passaggio dell'aria.

Il salmone cotto naturale, intero, freddo, pelato, leggermente ricoperto di mayonese e decorato a capriccio, guernendolo con tre asticciuole allegoriche formandole con tartufi, gamberi, ecc.

Il piatto che ha servito per formare il disegno che diamo ha la seguente spiegazione: La base che sostiene la peschiera e un apposito piatto in legno rivestito di pastigliaggio con piccoli adorni della medesima materia; al lato del salmone, nelle punte, gamberetti, ed ai lati piccole barche, formate con un guscio di muscolo ripieno di insalata russa, uova dure, ecc., tutto guernito con gelatina trita ed in dettaglio.

Risulta un piatto di effetto sicuro e suscettibile di essere modificato secondo il gusto dell'artista che l'eseguisce; conservando l'idea fondamentale, è appropriato per un'innumerevole quantità di portate, sia cambiando il pezzo al quale è destinato, o semplicemente variando la guarnizione per altra più ricca, più artistica e più vistosa.

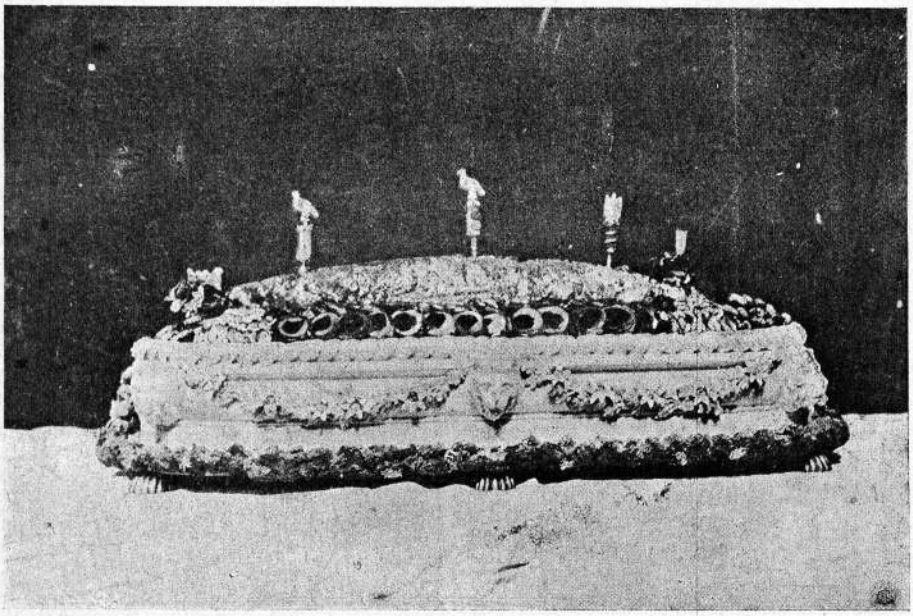
Teodoro Bardaji y Màs - Madrid « Gorro Blanco ».

Salmone freddo alla Nave.

Un freschissimo salmone, cotto *pochèe* a vino del Reno, fatto raffreddare per 12 ore, quindi scalcato a scaglia di pesce, la parte vuota riempita con mussolina della polpa ivi levata condita alla *Ravigot*, la quale nel disegno pubblicato rimarrebbero i dischi chiari.

Quindi sollevato da 4 Omar formando una Nave, alla base del piatto dei medaglioni, delle code di

Homar in *Chaud-Froide* ai tartufi, guarnito con gelatina.



Il pesce di lunghezza marcava metri 1 e 5 centimetri, e la montatura in altezza 60 centimetri, la base 80 centimetri, la lunghezza complessiva 1 e 40 centimetri.

Babini Settimio
dell'Ambasciata d'Austria p. la S. S. - Roma.

Varie di pesce.

Seppie alla Luciana.

Prendete delle seppie fresche, dopo averle pulite come di abitudine, riempitele del seguente composto:

fate rinvenire della cipolla fina all'olio, ponetevi tutti i resti della seppia lasciando da parte il suo bianco, aggiungetevi del pane fino abbrustolito, capperi, qualche filetto di alice e prezzemolo fino, pepe, poco sale. Riempite le dette seppie cucitele dalla parte della loro apertura, fatele rosolare in un tegame con olio e cipolla, bagnate con poco vino rosso e qualche poco di conserva di pomodoro allungata con acqua. Quando sono cotte passatevi sopra la sua salsa, spogliandole del filo prima di servirle. Con detta salsa si possono condire degli spaghetti o dei maccheroni.

E. Privitera - Napoli.

Bouillabaisse alla provinciale.

Per preparare una *bouilabaise* che dovrà servire a cinque o sei persone prendete un piccolo pesce San Pietro, un cappone rosso, quattro fette di grosso merlano, due piccole aragoste, tre o quattro gallinelle, qualche cicala di mare o piccoli pesci di scoglio. Il pesce deve essere molto fresco. Dividere il grosso in pezzi, le aragoste in due per la loro lunghezza ed il piccolo intero.

Triturare una cipolla e il bianco di un porro, rosolate il tritume in casseruola con olio, gettate i pezzi del pesce, mettervi sale e un cucchiaio a caffè di farina, unirvi poi il restante pesce, mescolare un poco addizionate 4 cucchiaini di vino bianco secco ed un terzo di acqua, aggiungervi dei pomidori triturati, uno spicco di aglio, un poco di zafferano, un mazzetto di prezzemolo e lauro, un piccolo limone a fettoline; cuo-

cere a fuoco vivo per 15 minuti. A tal punto il pesce si trova cotto e leggermente legato, mettervi allora un pizzico di prezzemolo fine con poco aglio, darvi ancora un bollore e ritirare dal fuoco. Versare il liquido della cozione sopra una dozzina di fette di pane bianco un poco tosto (dello spessore di mezzo centimetro) aggiustate entro un piatto di terra.

Disporre il pesce sopra un'altro piatto e servire nel medesimo tempo.

Lontano dal mare si può eseguire lo stesso, adoperando pesci d'acqua dolce come: pesce persico, carpio, tinche piccole trote e barbi.

Arrigo Mallegni - Cairo (Egitto).

Intingolo di Cannocchie alla Scozzese (Cucina di magro).

A questi delicati crostacei togliete il busto e l'involucro della coda, passate a lavarle bene e asciugate. Esposta a fuoco vivo una padella ne coprite il fondo con olio finissimo, colorendovi parecchi spicchi d'aglio e foglie di lauro; al momento opportuno fatevi cascare le code e dopo qualche istante inondate con brodo e addizionate polpa di pomodoro, pepe e sale. Vi unirete in seguito anche dei piselli freschi o di scatola, e lasciate che tutto pervenga a bella condensazione e cottura completa, eppoi versate questo intingolo in un vassoio, presentandolo a tavola con piccoli dischi, di pane fritti al burro, per contorno.

M. A. F.lli Marinoni - Milano.

Sfogliatine di gamberi.

Piccole stampine a barchette, foderate di pasta sfoglia finissima, farli cuocere, vuotarle e riempirle con gam-

baretti legati con una buona salsa gamberi. Coprirli con un composto a pasta di pesce montata alla panna decorarli con una coda di gambarello e tartufi. Servirle su di un tamburello guarnito a capriccio.

G. Petazzi - Roma.

Pecorelle di latte di pesce.

Crostata in apparecchio a mele *duchesse*, guarnite di latte di pesce, salsate a salsa *normanna* addizionata d'un po' di mostrarda.

Crostata alla Vercellese.

La crostata alla Vercellese si opera come le altre crostate solamente che si riempie d'un ragutino di rane ben condizionato ed al momento di servirla si ricopre di tartufi sottilmente tagliati, versandovi sopra una leggera salsa al magro al Madera.

Brosciette di ranocchie alla massaia.

A delle bellissime rannocchie ben pulite e lavate rivoltate le gambe posteriori verso l'addome: in senso traversale passatele con uno stecco intercalando fra l'una e l'altra delle foglie d'erba salvia e delle bandicelle di pancetta ottenuto così un gruppo di cinque o sei le infarinate con abbondanza. In una teglia di terra cotta fondetevi del burro ed allegramente friggetevi con lento crogiuolo i vostri delicati anfibi, polverizzateli di sale e presentateli tosto sopra a dei crostoncini di pane fritto nel burro stesso delle rannocchie.

Messelier - Parigi.

Bocconcini Valkiria.

Bocconcini di pasta sfoglio guarniti di ostriche cotte al vino bianco, e aragosta cotta all'americana; il tutto legato colla medesima salsa.

Mallegni - Cairo.

Pasticcio d'erbe alla S. Giuseppe.

Ricetta Siciliana. — Uno stampo piuttosto basso viene foderato con la qui specificata pasta frolla:

Grammi	800	farina fina
»	200	zucchero fino
»	250	strutto
N.	6	tuorli d'uova

occorrendo un tantino d'acqua. Si impasta come d'uso.

Preventivamente si preparano:

1.° — Piccoli filetti di sfoglie;

2.° — Scaloppe di aragoste.

3.° — Gamberi spogli della crosta.

Tutti questi elementi marini cotti all'olio, e sopragustati di una vellutata di pesce profumata di alici.

Una miscela d'erbe così composta: finocchio selvatico, spinacci, cavoli fiori, punte d'asparagi verdi, carciofi a piccoli quarti; che avrete preparata, scaldandola prima e passata all'olio bagnandole con la medesima salsa.

Adagiate tutto entro lo stampo, a pasticcio in modo che il pesce e la verdura siano alternativamente collocati a strati.

Coprite con la medesima pasta; decoratene la superficie e avanzate il vostro pasticcio al forno per cuocerlo, come l'arte e la pratica richiede.

Luigi Maddi - Catania.

Pizza di Brioscia alla Mannarelli.

Dopo aver preparato 500 grammi di pasta a brioscia un po' duretta, ricoprite colla stessa una salsiera *(sauté)* ben burrata e infarinata. Foderate il tutto con un ripieno di pesce spada e rifinite di riempire il vuoto con gr. 50 di filetti d'acciughe, 200 gr. di muzzarella, (1) gr. 100 di olive nere pelate e disossate, otto bei pomidori freschi a filetti, gr. 50 di parmigiano grattato, due uova sode a fette ; ricoprite il tutto con un paio di cucchiai di *besciamella* un po' liquida, rifinendo di coprire con parmigiano grattato e pennellandola con burro sciolto. Fate lievitare alla stufa per circa 30 minuti ed a forno moderato altri 30 minuti. Tolto dal forno, servite subito.

Alicata Sebastiano - Catania.

Pasticcini di sfogliata all'Oceania.

Preparate un composto con filetti di sogliole, code di gamberi, e qualche frutto di mare, legate il tutto con una *besciamella* serrata all'essenza di sogliole e di frutti di mare, ponetela a raffreddare. Da una pasta sfoglia tagliate 12 dischi eguali a scudi d'argento sopra questi ponete una pallottolina (come una noce) fatta col composto sopra detto, passate alla base una piuma intinta nell'uovo battuto. Tagliate altri 12 dischi più grandi dei primi mezzo centimetro e con questi coprite le pallottoline, fate ben congiungere l'orlo dei due dischi spingendoli col taglia-pasta, procurate che siano ben attaccati onde nel cuocere non la-

(1) Specie di ricotta napoletana.

scino uscire il ripieno. Colle pinze lavoratene l'orlo fiorato a piacere, dorateli e datele cottura circa mezz'ora a forno lento, procurate che siano ben cotti e bollenti; al momento di servire, impiattatele sopra tovagliolo, oppure sopra carta festonata.

N. G. - Napoli

Sardine alla Maltese.

Due dozzine di sardine fresche, dopo averle tagliato la testa, levate a ciascuna la sua grossa spina, quindi rimettete la sardina nella sua forma naturale. Prendete cinque o sei cipolle bianche novelle, tagliatele in fette sottili.

Prendete una pignatta di terra, (ciò che è ancora preferibile) una di quelle terrine di terra delle Alpi, che si formano con una decorazione elegantissima, per poter essere servite in tavola. In questo utensile, aggiustate al fondo un letto di fette di cipolle, al di sopra un piano di sardine, metteteci del sale fino e del pepe bianco in polvere. Alternate altri piani di sardine e cipolle.

Quando tutte le fette di cipolla e le sardine sono a posto, condite il tutto col sugo di un bel limone, al quale aggiungerete un po' d'aceto.

Coprite la terrina col coperchio il quale deve essere chiuso ermeticamente. Mettete al forno e fate cuocere durante un quarto d'ora. Servite immediata-appena uscito dal fuoco.

E. Troni - Venezia.

Spuma di Gamberi Domino.

Riempire tanti piccoli stampi a forma d'uovo di *farcia* di gambero, pronti che sieno, passarli alla salsa

Chaud-froid di pesce, preparare delle uova dure smezzate per il lungo deporre sopra formette di schiuma togliere ad esse, col taglia-pasta, dei bottoncini e sostituirli con altrettanti tartufi neri; servire sopra una crostata di riso adornata di gelatina.

G. Pratesi - Londra.

Pesce alla Turca.

Tale e quale in un recipiente in bianco, gettandovi sopra salsa fatta con olio, aglio, cipolla, pomodoro, vino bianco e prezzemolo, cotto piano piano e servito.

Mallegni - Cairo.

Pesce al forno alla Grega.

Marinato al forno con sopra aglio, prezzemolo, menta, anici, regamo, panura e gratinato. All'orientale la medesima cosa.

Mallegni - Cairo.

Pesce alla Turca.

Trance di pesce rinvenuto all'olio molto caldo con cipolla fine, un poco di aglio, del pomodoro a pezzi, un poco di vino bianco, dello zafferano, uva di Corinto e di Smirne, rammollita avanti all'acqua, aggiungendovi ancora delle mandorle a filetti e dei coriandoli torrefatti e pestati; di buon gusto piazzare su piatto con sopra sua cozione non troppo liquida nè asciutta e cospargervi sopra delle sottilissime fette di finocchio crudo. Servite freddo.

Mallegni Arrigo - Cairo.

Arrosto di Pesce Rondine.

Questo è uno dei pesci migliori adatti per arrostire e conviene nei grandi e piccoli pranzi magri, ha

una squama del tutto argentea, è tessuta a fili traversali che ben difficilmente si scioglie; per questa operazione bisogna versarvi sopra dell'acqua bollente, e raschiarlo nel frattempo ripetete l'operazione in tutte le sue parti finchè sia pulito. Tagliate le spine dorsali, le alette, sventratelo e lavalelo.

Tagliatelo traversalmente a fette di uno spessore di circa un centimetro e possibilmente cercate indovinare il nodo della spina dorsale onde non si abbia a guastare la sua carne. Ponete tutte queste fette in catinella di terra cotta, salatele e bagnatele con olio e sugo di limone, lasciatele per qualche ora e pochi momenti prima di servire disponetele tutte sopra una gratella ed a fuoco moderatissimo fatele dorare a cottura ben giusta, impiattate e condite leggermente colla sua marinatura, guernite con patate fritte al burro; se fosse di puro magro si friggono in olio, si accompagna pure con insalatina verde nei pranzi di lusso.

Franco Arrigo - Arenzano.

L'Isola del Diavolo.

Pulite e liberate della lisca un chilo di sardine fresche, alcune di queste aperte e col dosso rivolto all'infuori lungo le pareti d'una casseruola unta con olio e cosparsa di pane finemente trito avendo ben cura di non lasciare interstizi.

Si prepara una battuto di sardine, 3 o quattro acciughe salate, prezzemolo, aglio, due foglie di salvia, un po' di rosmarino, due molliche di pane, una inzuppata d'olio, l'altra di aceto e ben strizzata, 4 uova, poco sale, pepe e formaggio grattugiato; formate una pasta omo-

genea riempitene la casseruola o stampo a charlotte ricoprendo con altre sardine aperte, cospargete il tutto di pane grattugiato e d' olio; fate cuocere al forno a fuoco lento.

In altro recipiente fate rosolare un pezzo di burro con un mazzetto d'erbe che toglierete quando il burro è dorato versandovi dentro un bicchiere fra vino bianco e acqua.

Lasciate ridurre ad un terzo del suo volume questo liquido e poscia vi unirete una dozzina di piccoli pesci facendoli cuocere per un sol minuto.

Sformate il vostro stampo in un piatto rotondo versandovi all'ingiro i pesciolini colla loro salsa e servite bollentissimo.

G. B. Mosso - Genova.

Pesci alla Livornese.

Qualunque qualità di pesce, sia di mare che di acqua dolce, s'adatta a questa cucinatura.

Sono però preferibili le triglie, i calamari, le sfoglie, le tinche, lo storione ed il tonno.

Supponendo si vogliono usare le triglie, si pone prima a fuoco moderato, in una padella a *sautè*, un po' di cipolla e funghi sminuzzati, vi si aggiunge dell'olio, burro e vi si fanno rosolare le triglie voltandole due o tre volte.

Allorchè vi sembrano abbastanza dorate, inaffiatele con mezzo bicchiere di vino bianco; e quando questo sarà svaporato, mettetevi poca salsa di pomidoro e sugo di carne.

Dopo trascorsi alcuni minuti aggiungetevi del brodo

in modo da formare la salsa, e profumando l'intingolo con un tritume fra prezzemolo e aglio.

Disporrete poi le triglie sopra un vassoio velandole con la salsa, e contornandole, se lo credete opportuno con gamberi e patate bollite.

M. A. F.lli Harinoni - Milano.

Sardine al pomidoro.

Una ventina di sardine belle grosse e freschissime basteranno per cinque o sei persone. Con un coltello levatene anzitutto le scaglie, poi sopprimetene la testa e gli intestini; lavatele bene all'acqua fredda. Asciugate entro un panno di filo, apritele colle forbici al ventre in tutta la sua lunghezza e ritiratene la grossa lisca. Grattugiate midolla di pane duro, passatela allo staccio e mischiate a questo pane polverizzato qualche grano di finocchio ben pestato al mortaio. Inumidite appena appena d'un poco d'olio d'oliva fino le sardine che avete aperte, avvolgetele bene nel pane grattugiato al finocchio, pestatele un poco colla mano per farle rimanere ben tese, mettetele così pronte a parte in un piatto. Avrete riservato un poco di pane grattugiato e finocchio, avendone ancora bisogno.

Ora, in una casserolina di porcellana a fuoco, mettete un quarto di litro di vino bianco secco, alcune foglie di prezzemolo, un poco di timo e una foglia di lauro. Fate cuocere adagino e fino a che il vino sia ridotto meno della metà cioè a un solo decilitro. Nel tempo che si opera questa riduzione, pelate cinque o sei cipollette novelle, tagliate a fettine sottilissime tutto

il bianco, indi mettete in un padellino mezzo bicchiere d'acqua, fatele bollire appena un minuto, togliete, scolatele bene poi mettetele in una padella con olio d'oliva fino, fatele cuocere finchè siano d'un bel colore biondo. Allora verificate se il vino bianco che bolle dolcemente nella casserolina, sia ridotto a punto, e se lo è toglietene, tutte le foglie aromatiche e versate il vino nella padella sopra le cipolline dorate. Da un'altra parte mettete in una padella sei mediocri pomidoro, ben pelati sbarazzati dai semi e dall'acqua e tagliati in quattro, fateli saltare a gran fuoco conditi d'olio d'oliva, dopo cinque minuti di gran cottura, versate i pomidori entro la padella delle cipolline, aggiungete il sale necessario e lasciate finir la cottura tutt'assieme adagino per un quarto d'ora circa.

A questo punto prendete un tegame di porcellana a fuoco piuttosto grande, versategli tutto il contenuto della padella e sopra questo composto di pomidoro e di cipolle al vino collocate una alla volta le vostre sardine panate, cospargete di pane grattugiato e finocchiato, aggiungete qualche cucchiaio d'olio d' oliva e mettete al forno caldo lasciandoli dieci minuti circa. Servite immediatamente nello stesso tegame e distribuite piatti caldi.

Soffiato di Gambaretti alla fiorentina.

Fare un composto a *Souffleé* come di uso, mezzo litro di latte, 5 cucchiai di farina bianca, 50 gr. di burro 8 rossi d'uovo, 10 albumi a neve, un pò di formaggio parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata. Pren-

dere dei gamberetti, scottarli e fare le code come di regola, dai suoi gusci fate il burro.

Stemperare la farina e il burro con il latte tiepido, quindi farlo cuocere, rovesciarlo dopo cotto in una terrina ed aggiungere il burro di gamberi, un cucchiaio di pomidoro, il formaggio grattugiato, i gialli d'uovo in ultimo i bianchi a neve; e le code di gambero tagliate a sottili fette.

Avrete pronto un terrina imburrata e passata alla fecola rovesciatevi il composto e fate cuocere al forno regolare per circa 20 o 30 minuti.

Filetti di nasello alla Messelier.

Prendete tre bei naselli freschissimi dai quali, dopo aver tolto accuratamente ogni lisca, taglierete i filetti come d'ordinario, levate delicatamente la pelle, battete leggermente ogni filetto appianandolo con la lama d'un largo coltello. Dopo, piegate ciascuno in due dandogli una forma graziosa che dovrà conservare alla cottura. Però, prima di darle la piega, essendo la carne di questo pesce molto fragile, sarà bene rinforzarla con una farcia di pesce. Per fare questa piccola pasta regolatevi nel modo seguente. Si può impiegare qualche pezzo stesso di nasello, oppure la carne di qualche pesce minuto; pestate questo, ben pulito dalle lische, al mortaio, mischiatevi un acciuga salata, e se il pranzo è di lusso, sarà squisito l'aggiungervi un cucchiaino di uova di ostaco (gambero di mare), unitevi pure un piccolo tritato formato di alcune foglie di prezzemolo, qualche grano di finocchio pestato e ridotto in polvere, un porro.

Lavorate bene quesfa pasta (dovrà essere piuttosto soda) indi mettetene uno strato sopra la metà del vostro filetto e ripiegatevi sopra l'altra metà, Pronti che siano i filetti, prendete un piatto grande e fondo di porcellana a fuoco, o qualche altro pur che possa andare al forno imburratelo abbondantemente con burro freschissimo e di prima qualità. Deponetevi i filetti di nasello in maniera che non si tocchino fra loro. Cospargete di sale fino, versate ancora nello stesso piatto un bicchiere circa di buon vino bianco secco, un quarto di bicchiere d'acqua pura. Coprite il tegame con un pezzo di carta bianca imburrata e mettete al forno una diecina di minuti. Da un'altra parte preparate la salsa.

Salsa. — Raschiate la scorza di mezzo limone aggiungete una piccolissima dose di noce moscata raschiata, cioè tanto quanto un grano di riso.

Mettete tutto questo in un casserolina, con due cucchiaiate d'aceto naturale di vino bianco, mettete al fuoco e fate ridurre della metà questo aceto.

Allora aggiungetevi circa quattro o cinque cucchiate di salsa *Bechamelle* semplice. che avrete fatto espressamente poco prima. Fate cuocere con poco fuoco mischiando bene tutto assieme ancora due o tre minuti appena.

Tosto che i filetti di nasello sono cotti, li ritirate dal forno, ne versate con precauzione il liquido in una casseruolina, lo fate alquanto ridurre indi lo versate entro la salsa che rimuovete bene, sempre sul fuoco. Passate questo allo staccio o più semplicemente al passino. In ultimo, incorporate a questa salsa venti grammi di burro puro e fresco e una presa di prezzemolo fi-

nemente triturato. Al momento di servire posate i filetti di nasello. che avrete tenuto ben al caldo, sopra il piatto di servizio riscaldato, versatevi sopra la salsa. Servite immediatamente con piatti caldi.

Trota salamonata al vino di Juracon.

Sventrate la trota come al solito, poi mettetela sul ventre, in una pescioniera, per farla cuocere nel modo seguente:

Fate bollire, durante tre quarti d'ora circa, due bottiglie di vino Juracon, al quale vi si aggiunge carote, cipolle, mazzo guarnito, pepe in grano, 2 cipolline, $^1/_2$ spicchio d'aglio, questa cottura dev' essere ridotta fino ai tre quarti, allungarla allora con del bianco di vitello e versare il tutto sulla trota, coprire allora la pescionera più ermeticamente che è possibile a fuoco lento e lasciarla raffreddare nella cottura.

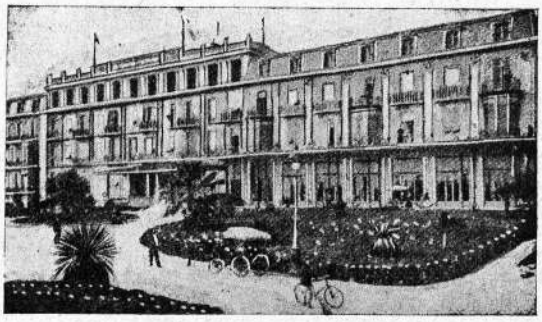
Con questa cottura preparate una gelatina chiarificata, secondo la regola. Quando la trota è ben raffreddata spogliarla e ornare la parte nericcia decorarla coi tartufi e fregiarla colla gelatina. Si posa allora sul piatto di servizio, la si decora di gambaretti, legati alla majonesa. Accompagnatela della salsa seguente: passate allo staccio finissimo del pomodoro maturo e mescolatelo, una volta raffreddato con della majonese.

Costolette di storione alla russa.

Un pezzo di filetto di grosso storione, mettetelo in acqua, imbianchitelo, quindi cuocetelo in ristretto con vino bianco, sale e cayenne; farlo raffreddare nella sua

cozione, paratelo, tagliatelo a fette che foggerete a forma di costolette d'uguale grossezza. Glassarle con il pennello e decorarle con lame di tartufo nero. Accomodare le costolette una accanto all'altra a pochissima distanza, sopra una lastra di rame, indi con il pennello velatele leggermente di gelatina. Al momento di servire accomodatele in un vassoio tondo; guarnire il centro con insalata di legumi sulla quale disporrete un bel mucchio di code di gambero. Servire a parte una salsa *Ravigotte*.

N. L. - Firenze.



Grand Hôtel - Montecarlo.

CAPITOLO VII.

Dei rilievi (Misti).

Polpettine alla Bolognese.

Fate una pasta nel modo seguente:

Con 300 gr. di farina, una presa di sale, una presa di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 100 gr. di burro, e per il resto vino bianco, lasciatela riposare, ripiegatela due o tre volte su sè stessa, e poi stiratela come la pasta da taglietelle.

Avrete preparato:

Primo:

Una crema con mezzo litro di latte, due uova intere, 2 cucchiai di farina, salate a dovere, e quando cotta mettetela su un piatto a raffreddare.

Secondo:

Con 150 gr. magro vitello, 50 gr. lardo, 100 gr. cervella e qualche fungo fate un intingolo tagliato, molto minuto che legherete con 2 cucchiai della suddetta crema, un uovo, 2 cucchiai di parmigiano ed erbe fine.

Con uno stampo scannellato di 6 cm. circa tagliate tanti dischi, sovraponete su ciascuno uno strato

di crema, poscia un altro di intingolo, coprite con un altro disco di pasta, bagnando gli orli con uovo battuto.

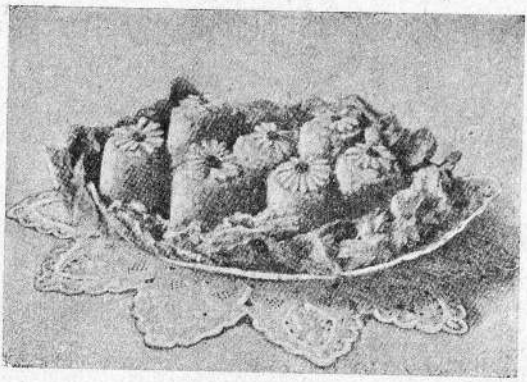
Dorate collo stesso le polpettine poi friggetele.

Servite caldo su piatto rotondo con salviettino e prezzemolo verde al centro.

Elia Parmigiani - Genova.

Margherite.

Una tazza di latte caldo; aggiungete quattro tuorli d'uova, un pizzico di sale e di paprika, fate cuocere; addizionate il quarto di una scatola di gelatina ram-



mollita; mescolate finchè prenda consistenza, indi avviluppate di crema battuta, dei gamberi tritati, riempite del tutto pei piccoli stampi e sformate sopra fresche lattughe.

Guarnizioni a piacere formando al vertice degli stampini di eleganti margherite.

Ettore Brentini - Verona.

Beurreck Cigara.

Una *besciamella* consistente con piccoli pezzi di gruviera fresca raffreddare, formare piccole sigarette, in-

volgerle in due o tre sottilissimi fogli di pasta da tagliatelle, panati all'inglese e fritti al burro.

Mallegni - Cairo.

Beurreck Kémali.

Dischi ovali di pasta da tagliatelle guarniti di filetto di montone rinvenuti al burro con cipolle e grasso di coda, fermarli su sè stessi rullando, farinati e fritti al burro.

Mallegni - Cairo.

Bigné senza zucchero.

Mettete in una terrina 2 uova intere e un poco di sale; battetele con una forchetta, facendovi cascare poco a poco della farina fin quando avrete ottenuto una pasta ferma. Stendetela sulla tavola infarinata, portando la pasta allo spessore di un pezzo di cinque franchi; tagliatela a piacere (a triangoli, a quadri, a nastri, ecc.) e gettatela nel grasso bollente.

Queste lingue si gonfiano molto e sono molto leggere.

E. Liotti - Bruxelles.

Pouff Beurreks (Cucina Turca).

Tagliare da una sfogliata dei tondi scannellati per formare delle rissole al doppio dell'ordinario, mettervi dentro come una noce di *besciamella*, consistente, legata con rossi d'uova e del formaggio Grujére a dadolini. Farle poscia friggere.

Mallegni - Cairo.

Sous Beurreks (Cucina Turca).

Proporzioni: grammi 500 farina, gr. 125 burro, 6 uova piccole, poca acqua, un pizzico di sale.

Formare il pastone, lasciarlo un pò riposare poi dividerlo in sei pallottole; spianare ognuna con farina di riso all'altezza di un millimetro e della rotondità di un piatto grande da servizio; tenerli bene infarinati acciocchè si possono bene maneggiare; farli imbianchire per due minuti in un gran *sautè* di acqua bollente uno per volta. Allorquando sono bene asciutti, spennellarli di burro e stendervi, con la spatola, del formaggio bianco mescolato con uova, sale necessario e prezzemolo fine. Metterli uno sopra l'altro e l'ultimo che rimane coperto, ritagliarlo attorno, metterlo in una tortiera con burro a sufficienza ben caldo, poscia in forno per 20 minuti ed arrossarlo via via. Quando è di bel colore rovesciarlo in un piatto e servirlo.

Mallegni - Cairo.

Timballo Napoli.

Modo di eseguire: Pigliate una casseruola che sia liscia e senza manico ungerla bene di burro facendovi un fondo di carta burrata, fate poi tre sciarpe mettendole verticale una di radica gialla sbianchite, una di piselli verdi e una di lingua. Ritorniamo al fondo; fate un ripieno di due terzi di pollame e un terzo di *besciamella*, indi fatene delle piccole *quenelle* con cucchiaino da caffè, e decoratene il fondo dello stampo tutto a coccioletti, poi farete un ripieno di vitello, e di pollame, o di manzo, con questa fasciate l'insieme dello stampo per due centimetri di spessore. Modo di riempirla: legate mezzo litro di salsa spagnuola bene ridotta e che sia molto densa mettetela a raffreddare, legatevi dentro 7 tuorli d'uova un pugno di formaggio parmigiano e pepe, aggiungete; ovette di pollame (non

nate), creste e fegatine di pollo, scagli di tartufi e di lingue, funghi e un pugno di piselli freschi, riempite lo stampo e copritelo collo stesso ripieno, datele un'ora e mezza di bagno-maria con una stufa di forno scoperta, al momento servitela con una *demi glace* a parte; detta proporzione servirà per 12 persone.

Pasquale Marino - Napoli.

Gnocchi fritti Regina Elena.

Preparare una pasta fina da gnocchi alla Romana dello spessore d'un centimetro. Preparare una pasta di pollo nella quale si mescolerà una piccola quantità di tartufi e pasticcio di fegato grasso naturale, tagliato a dadi piccolissimi, assaporarla con poco pepe *cayenne* e noce moscata. Distendere la pasta di semola sopra una lastra di marmo, coprirla con la pasta di pollo, dandole uno spessore di un centimetro, ricoprire ancora con altrettanta pasta di semola (fredda), tagliare i gnocchi a triangoli. Passare questi alla farina ed all'uovo, poscia nel pane grattugiato; al momento di servirli si friggono.

Collocarli in un gran nido formato di patate paglia fritte, posto sopra una salvietta abbellendo con prezzemolo fritto ben verde.

A parte servire una salsa napoletana.

Felice Marti - Madrid.

Timballo di tagliarini alla Moldavo.

Preparate dei tagliarini all' allemanna legateli con qualche tuorlo d'uovo; imburrate per bene uno stampo a *charlotte* e riempitelo dei vostri tagliarini così preparati. lasciateli raffreddare e poscia sfomateli. Fate

nel vostro pane di tagliarini un concavo cercando di non guastare la forma esteriore. Passate questa forma di tagliarini alla Milanese e fate friggere a fuoco vivo, appena raggiunto un bel colore ritiratela e mettetela a scolare sopra una salvietta.

Sopra un piatto di forma adatta la riempirete di una purea di caccia contornandola di tante uova *mollets* quanti sono gli invitati e servite.

Cierniki alla Polonese.

Passare al setaccio 250 grammi di formaggio bianco già spremuto e privo di acqua, metterlo in una terrina con 150 gr. di burro fuso, 200 gr. farina, sale, pepe e noce moscata. Diluire con 5 o 6 uova intiere e un poco di crema, ottenendo una consistenza come la pasta *à chou*. Assaggiarne il sapore; e una piccola parte farla *pocher* come le *quenelles*; poi prendere con un cucchiaio la pasta, in parti uguali metterla sulla tavola infarinata, rullarla colla mano e farla *pocher* all'acqua bollente e salata. Sgocciolarla e accomodarla per piano in un piatto, spolverizzarla di formaggio grattugiato ed arrossarla con del burro color nocciuola.

Mallegni - Cairo.

Tortelline alla Diplomatica (Cucina internazionale).

Prendete delle fettoline di mollica di pane nero tagliate come per *sandwich*, stratificatele da una parte di freschissimo burro tenendole da parte.

Componete in seguito il seguente composto:

Uova d'arenghi marinati
Caviale

Tuorli d'uova sodi
Burro
Tartufi
Olive nere
Olive verdi
Laguste marinate.

Il tutto ben pronunciato di pepe di Cajenna e aromatizzato leggermente di spezierie, aggiungendo anche della paprica.

Con questo composto passato allo staccio, stratificate le vostre fette di pane dandogli una forma elegante.

Montateli nel centro d'un piatto lasciando un po' spaziosa la circonferenza per guarnirla d' una piccolissima bordura in prezzemolo tritato, una seconda in bianchi d'uova sode finemente tritati, una terza di barbabietole anche finissime, poi un'altra di tuorli d'uova sode e tritati, e infine una di tartufi.

Seminate del bianco d'uova sode sui *sandwich*, mettendo sopra delle fettoline di tartufi.

Luigi Maddi.

Vellutata Wilhelmine.

Vellutata di polleria legata alla crema; *quenelle* alla purea di tartufi, reale rossa, tagliate a piccole stelle, e crescione sbianchito.

La sweet-meat.

Gli inglesi fanno un'eccellente ammorsellato di carne nera (1) unendovi dell'uva passa di Corinto, Smyrne e

(1) Chiamasi carne nera (in questa circostanza) il bue od il *gigot* preventivamente arrostiti; e talvolta anche della carne di selvaggina.
In questo ammorsellato speciale, potete unirvi qualche uovo onde legare il tutto oppure amalgamarvi di buona salsa vellutata, al fine di rendere il ripieno più morbido; salatelo secondo circostanza ed abbiate cura di cuocere a fuoco molto caldo.

Malaga, della buona gelatina di ribes o lamponi ed involgendo questo ammorsellato fortemente drogato entro due sottilissimi fogli di pasta sfogliata facendoli cuocere al forno previa doratura alla parte superiore; questo genere di *pouding* rassomiglia al *mince-pies*.

Con questo apparecchio si possono fare delle rizzole.

Heeckler J. C. - Vienna.

Spuma di giambone in gelatina.

Pestare al mortaio mezzo chilogramma di giambone cotto, aggiungendovi un bicchiere di essenza di giambone ridotto con del buon Marsala, un pizzico di paprica allo staccio ben fino; lavorare questa purea ghiacciata aggiungendovi un bicchiere di gelatina ridotta e mezzo litro di crema montata, riempire uno stampo incamiciato di gelatina e decorato a piacimento. Servirlo sopra zoccolo di ghiaccio scolpito.

Timballetti soffici alla Delfina.

Dalle patate cotte in forno o sotto cenere, estraetene la sua polpa, unire a questa qualche cucchiaio di sugo di carne, un piccolo pezzetto di burro fresco per rendere il composto ben liscio e giusto di sapore. Unitevi il suo peso di pasta (a caldo fatta) con le seguenti dosi che bene mescolerete insieme:

Mettere in un casserolino un quintino d'aqua o latte, 60 grammi di burro e un pizzico di sale; appena l'acqua bolle gettatevi dentro immediatamente 180 grammi di buona farina, agitate lestamente con un cucchiaio di legno per unire più presto il composto e renderlo liscio; due o tre minuti di cottura e titiratela mettendola in un terrina. Quando il composto è un

poco raffreddato mischiatevi uno alla volta 2 rossi di uovo e 3 uova intiere, poca noce moscata, lavorare e poi unirle all'altra pasta. Mettete questo composto in un sacchetto da cucina guernito d'un cornetto liscio stiacciato in modo che, premendo la pasta esca fuori come una lasagna ma un poco più spessa, così seguitando potete foderare dei timballetti *(tartellette)*, bordure, tegamini, casseroline, come più vi piaccia, od anche liberi su placche unte di olio, ricoperte tutte, dopo riempite con solita pasta e cuocerle al forno per 20 minuti. Come ripieno si addice molto un fine di pollo cotto, legato con salsa e gustoso od altro. Cotti che sieno levarli dal recipiente e servirli su piatto con salvietta.

Crostate all'Indiana.

Fate 10 piccole *tartelettes* di pasta frolla, senza zucchero.

Riempite di pasta d'acciughe, code di gamberi e pasta *Currie*.

Aggiustatele sopra una crostata di riso con gelatina all'ingiro.

Servite freddo.

O. Pratesi - Londra.

Tortine alle Spugnole.

Piccole tortine di forma bassa, che si guarniscono all'ultimo momento di spugnole (1) tagliate a fettoline e salsate all'olio con punta d'aglio, erbe fine, si scola l'olio e si aggiunge assai della *demi glace* per legarla;

(1) Specie di funghi.

Bocconcini di pasta sfoglia alla Nantua.

Sono piccoli *(petits boucheès)* di pasta sfoglia ripieni di un intingolo di code di gamberi legati alla *bechamelle* finito alla crema e burro di gamberi, con questo si ottiene una salsa color rosa che i francesi chiamano « salsa Nantua ».

F. Goria - Arenzano.

Pasticcini di sfogliata Nesle.

Preparatevi dei piccoli pasticcini di sfogliata, tutti d'uguale dimensione. Riempiteli di piccole *quenelle* di Giambone, rifiniti con una salsa Olandese.

È necessario siano serviti caldissimi.

F. Goria - Arenzano.

Tournedos alla Brebant.

Cotte alla griglia al momento, posti sopra crostoni adornandoli ciascuno con un cordone di salsa Bearnese e nel centro riempire di *glace* (conserva) di carne, guarnire con patate alla paglia e crescione.

Frittata alla Ristori.

Una frittata morbida alla francese *(omelette)* con formaggio parmigiano grattugiato. Al momento di arrotarla riempirla con punte di asparagi all'inglese.

Rifinita la cottura, rovesciarla sul piatto da servizio decorarla con una bella purée di jambon di York ben lavorata. Verniciarla con un sugo chiaro di vitella aromatizzato al marsala leggermente legato con un poco di fecola.

A parte servire della stessa salsa.

Bocconcini di sfogliata alla Purée di tartufi.

Si preparano le purée di tartufi tanto cotti che crudi e per quest'uso convengono a tutti i modi purchè quasi al momento di servire unirvi una piccola parte di *bechamelle* allungandola con poca crema doppia, oppure burro, per riempire i bocconcini che di anzi avrete preparati di pasta sfoglia, di prima rotonda, scanellati e tenuti in stufa sempre crocanti. Riempiteli al momento di servire coperti ognuno con un disco di tartufi.

F. Coria - Arenzano.

Piccoli culibrack di cavolo.

Preparatevi una pasta di lievito per *culibrak* tagliate del cavolo verzotto a piccoli dischi; fatelo sbollentare leggermente, indi estraetelo dall'acqua e fatelo brasare a burro con un poco di scalogna, preparatevi delle uova sode aglio, e quando il cavolo sia cotto mischiatelo con le uova e fate i vostri *culibrak* della forma di piccoli pirogns.

Babini Settimio - Firenze.

Omeletta alla turca.

Farcita internamente di fegatini di pollo, attorno cordone salsa pomidoro.

Mallegni - Cairo.

Bocconcini ultima creazione.

Prendere una piccola terrina alquanto tonda, mettervi dentro 25 grammi di lievito di birra, 3 cucchiai di latte tiepido, un pizzico di sale, lavorare un poco con un mestolino per bene disciogliere, unirvi a poco

a poco 100 grammi circa di farina, formare come una pasta da far pane, coprire la terrina con un lino metterla in posto tiepido a lievitare.

Quando sarà cresciuta il doppio del suo volume (15 o 20 minuti), unirvi 3 rossi d'uovo e 20 grammi di burro in piccoli pezzetti, un poco di noce moscata e lavorare bene finchè il composto si renda ben lucido, elastico e si stacchi tutto dal recipiente. A tal punto, rimettete la terrina in luogo caldo coperta, per far sì che la pasta lieviti di nuovo dopo di che sarà pronta per formare i bocconcini come si vogliono foggiare. Staccarla tutta dalla terrina, lasciandola cadere sopra una tavola di legno infarinata, spianarla leggermente con un rullo, altezza di un mezzo centimetro, tagliare con un taglia-pasta dei tondi poco più grandi di un pezzo da 5 franchi e metterli, per pari, in stamponi bassi lisci o rigati, già passati a burro e infarinati. Portare la pasta fino all'altezza del suo bordo, nel suo vuoto mettervi qualunque ripieno, sia carne, pesce, legume ecc., ma consistente. Ricoprire con altro tondo, unire a lavoro di forchetta, od altro, i due tondi, dipoi mettere questi in una placca e in stufa tiepida coperta con panno a far lievitare. Quando avranno acquistato il doppio del volume metterli in forno moderato previamente averli spennellati di albume d' uovo battuto con poca acqua. 15 minuti di cottura e ben coloriti, servite.

(La farina di buonissima qualità è parte essenziale. Avendo destrezza si possono confezionare, cuocere e servire in meno di un'ora. Con questa dose ne sortono 8 pezzi regolari).

Mallegni - Egitto.

Formette d'uova alla Beda.

Con burro manipolato spalmate delle formette da timbaletti *(Darioles)*, calcolate due per ogni persona, collocate sul fondo un disco di tartufi. Procuratevi in pari tempo tante liste di tartufi e di lingua scarlatta, di lunghezza poco meno delle formette ed attaccatele alla parete alternando i colori e lasciando un breve intervallo da una lista all'altra. In questo spazio fate attaccare un finissimo dadolato di tartufi e di petto di pollo.

Nelle formette così guarnite rompete un uovo in ciascuna; esponetele al forno in bagno-maria senza che l'acqua bolli, fatele cuocere cinque minuti circa; al punto giusto ritiratele e lasciatele un tantino riposare. avvertendo che il tuorlo rimanga molle. Avrete preparato tanti crostini di pane capaci per la base delle formette a forma di disco, fritti al burro; disporli in corona sul piatto, sopra di questi sformate tosto le uova, ed ornatele nei loro intervalli di una bella farcia *(quenelles)* possibilmente di pollo, e decorata con tartufi a forma di giglio ed affogate nel brodo. Il giglio si forma con due mezze lune e due piccoli rombi, e tre puntini, il tutto fissato sulla farcia col bianco dell'uovo, si avvicina le due mezze lune a senso opposto, si frappone in loro metà un puntino, ed a questo congiungere le due punte dei rombi, gli altri due puntini uno a destra l'altro a sinistra del primo, ciò che gli dà figura del nodo.

Quando il piatto è ben preparato e ben guernito

coprite il fondo con sugo di carne ristretto cosparso di sottilissime fette di tartufi.

Servirlo più caldo possibile.

F. Goria - Arenzano.

Aspich financière alla Marchesa.

Preparate una gelatina di pollame, inverniciate uno stampo a *charlotte* e decorate il fondo con una Corona Marchionale, le pareti decorate con fette di tartufi imitando fiori, fogliami, come meglio talenta, attaccate tutta la decorazione con gelatina.

Abbiate preparato animelle di vitello bragiate — tagliate a scaloppini fegatini di pollo, *quenelle* di fegato grasso, tartufi, rognoni e creste di pollo, e riunite il tutto nel timballo con gelatina disponendo il ripieno a strati e coperto di gelatina semi-rappresa sino che il timballo sia pieno completamente. La Corona Marchionale si compone col bianco d'uovo cotto duro in piccolo dettaglio cioè tagliati tutti a pezzi e del modello che occorre per la corona e il tutto riunito per riescire all'effetto preciso, e poi contornata con due rami fatti con tartufi filettati che abbracciano la corona. Impiattato sopra tamburro e contornato di ghiaccio tritto ed erbe fresche verdi.

Scorsa Matteo - Pegli.

Cigara Beurreck.

(Cucina Turca).

Diluire farina con acqua formando un pastone, lasciarlo riposare un poco, tirarlo poi fine come un foglio di carta adoperando dell'olio invece di farina, tagliarne poscia delle striscioline della larghezza di 10 centimetri

e lunghe quanto è il foglio, principiare ognuna mettendovi sopra un poco di composto come per il « Pouff » ripiegare su sè stesso dando la forma di sigaro ben chiuso, poscia friggerli.

Evangelo Kiria Kidies - Costantinopoli.

Pasticcio alla Fiorentina.

Con della farina gialla fate una polenta discretamente densa, (tanta quanto basti per foderare un stampo a liscio della grandezza che vi potrà occorrere) conditela bene con burro e formaggio.

Prendete dei fagiuoli bianchi cotti, delle nocciole o piccole penne pure cotte, lingua, e qualche scaloppina di pollo cotta precedentemente a burro. Il tutto mettete in una teglia nella quale avrete preparato già un buon sugo di carne.

Condite tutto questo composto, assaporatelo bene. Uno stampo a *Charlotte* della grandezza che vi occorre lo avrete foderato con la polenta di farina gialla, dello spessore di circa un centimetro, riempitelo con questo impasto quindi ricopritelo di polenta e mettetelo a gratinare in forno per circa 30 minuti, acciocchè la crosta prenda un bel colore oro.

Lo stampo dopo unto con burro lo passerete al pane grattato; a parte serviteci della salsa pomodoro.

C. Giannoni - Firenze.

Frittura di Formaggio fresco.

Anche questi latticini freschi si prestano per preparare una piacevole frittura, ma è necessario mettere in opera formaggio bianco tenero, oppure stracchino di forma e qualità convenienti, ossia a preferenza fatti

non molto grossi per poter essere divisi a quadretti o rettangoli di giusta grandezza, e di pasta abbastanza soda per prestarsi ad essere semplicemente così impiegati per farne una frittura.

Scelto il formaggio che conviene, si taglia a pezzi uguali e questi si passano due volte nell'uovo e poi nel pane, indi si friggono nello strutto ben caldo, oppure nell'olio, pure bollente.

È importante che questi pezzi di formaggio siano panati e dorati due volte, perchè facendo altrimenti è facile che la pasta cascosa, fondendosi, esca dall' involucro che in forma di crosta deve trattenerla.

Appena pronta questa frittura si accomoda nel piatto e si serve ben calda, e qualora si desideri ornarla, si contorna con prezzemolo, che potrà essere fresco, o meglio fritto.

Maria Dell'Oglio - Bologna.

Timballo di cervello alla Rossini.

Prendete un cervello di vitello, privatelo della pelle e lasciatelo un poco nell'acqua fredda acciocchè perda il sangue. Quindi mettetelo a lessare con acqua, sale, carote, cipolle e leggermente acidulata di limone o di aceto.

Cotto che sia lasciatelo freddare, estraetelo dall'acqua e collocatelo in una terrina, quindi rimestate con un mestolo aggiungendovi quattro cucchiaiate di salsa *besciamella*, 3 rossi e 3 uova intere, un cucchiaio di panna montata e mettetela bene a sapore.

Preparatevi in precedenza una stampa a *Charlotte* bene imburrata, fate un suolo del composto sopra de-

scritto, ed uno di fegato grasso alternando così fino a che non sia pieno lo stampo. Ponete poscia lo stampo in una casseruola con acqua e mettete al forno oppure sopra al fornello e lasciatela cuocere per 40 o 50 minuti circa; allorchè è pronta lasciatela un poco soffermare quindi rovesciatela sul piatto servendo a parte o una salsa crema o una salsa *perigord*.

Crostatine alla Diplomatica.

Crostatine di pasta sfoglia ripiene di un *salpicone* di funghi, lingua, tartufi, prosciutto, petti di fagiano, salsa al *cajenne*, montati sopra zoccoletti composti con un difficilissimo intreccio di salviettine piegate.

Timbaletti alla Reale con gelatina Oporto.

Sono piccoli panetti di fegato grasso cotti in formettine (Dariole). Freddi che siano, praticate un vuoto dalla parte più grande, e riempitelo con una piramide di spuma di prosciutto cotto, montato alla gelatina fatta col vino Oporto e profumata ai tartufi. Teneteli tutti per parecchie ore sulla ghiacciaia, ed in più riprese, lucidatele colla gelatina semi rappresa. Serviteli sopra tovagliolo con guarnizioni di gelatina tagliata a capriccio, ma che risulti di bell'effetto e armonia.

F. Goria.

CAPITOLO VIII.

Polli - Pollanche Tacchini, ecc.

Pollastra all'Italiana.

Si lessano delle *pourlardes di Bresse* e dopo freddate si toglie loro il petto, ed i filetti che se ne ricavano, si spellano, si tagliano ciascuno in due o tre fette, e si preparano in *belle-vue*, quindi premerete il busto della *poularde* a cui leverete accuratamente le ossa del petto, rimanendo al loro posto le gambe; riempite il vuoto con insalata alla Russa, quindi ricomponete la *poularde*, e terminate col guarnire come d'uso. Servite salsa *mayonnise* a parte.

Cav. P. De Amicis, Casa Reale - Roma.

Medaglioni di pollo alla Savarin.

Fate *pocher* le *suprème* e tagliatele rotonde per formare i medaglioni avendo l'avvertenza di metterle sotto pressa prima di tagliarle. In seguito fate un po' di farcia cotta, di pollo, montata alla crema, coprite con essa i medaglioni, poi salsateli con una salsa *chaudfroid*, finita con burro *ravigote*. Decorateli con tartufi e lingua,

preparate un piatto contenente una coppa in riso nel mezzo guarnita di un'insalata di tartufi, funghi e petto di pollo. I medaglioni piazzateli su un bordo di gelatina alla *mousse de volaille* ed all'ingiro crostoni di gelatina.

G. Petazzi Grand Hotel S. Pellegrino - Roma.

Pollastra alla Punken.

Proporzioni. — Pollastra di kg. 2 a 2 kg. e mezzo scelta ben bianca e tenera, disossarla dal dorso seguendo la regola senza deformarla.

D'altra parte avrete fatto marinare un fegato grasso di 700 o 800 grammi con cognac, madera, sale e pepe.

Pelate 300 o 400 grammi di tartufi, si può aumentare la proporzione se si vuole.

Preparate con qualche fegato di pollastra, un gratin secondo la regola e al quale vi s'aggiunge 250 gr. di farcia fina.

Procedimento. — Riempire lo stomaco della pollastra con un piano di farcia, aggiungetevi i filetti di pollastra, messi in lunghezza, ancora un letto di farcia e in seguito i fegati grassi alternati nella farcia con i tartufi.

Quando sia piena copritela dandole la forma di pollastra. Mettetela in una salvietta e fatela affogare un'ora e mezza circa in un buon fondo bianco. Ritirate allora la pollastra, mettetela sotto un peso leggiero senza deformarla, poi vi mettete la salsa Suprema, la decorate con tartufi tagliati secondo il gusto e con gelatina. Servitela su zoccolo in riso taglialo e come guarnizioni dei medaglioni di fegato grasso e mazzi di tartufi.

Pollastra alla Giapponese.

Rosolata all'essenza di ginepro, montata sopra uno zoccolo di riso e guarnita di piccoli timballi di cavolfiori.

Pollastra Diva (calda).

Riempirla di riso al bianco con un ammorsellato di tartufi e fegato d'oca a bianco, con pepe di Spagna citrioli alla crema.

G. Petazzi - Roma.

Pollastra Sainte Aliance.

Guernite l'interiore di una finissima pollastra di bei tartufi neri, pelati, leggermente intiepiditi al burro, assaporati con gusto e bagnati con un bicchiere di vecchio Madera.

Cuocete la pollastra allo spiedo di maniera che la cottura sia terminata precisamente al momento di servire.

All'istesso momento cuocere vivamente tanti ortolani quante sono le persone da servirsi ed altrettante scaloppe di *foie-gras* fresco, saltate al burro.

La pollastra, gli ortolani ed il *foie-gras* devono essere serviti separatamente di maniera che il tutto sia ben caldo. Si servirà al medesimo tempo una salsiera d'uno squisito sugo di pollo.

A questo punto un maggiordomo deve compiere il lavoro più importante. Per assicurare il successo finale e la rapidità del servizio di questo reale arrosto, il maggiordomo dovrà avere ai suoi lati tre aiutanti, una tavola di servizio con scalda-vivande o stufa e dei piatti caldissimi.

I filetti della pollastra dovranno essere tagliati a scaloppe, sopra ogni piatto il maggiordomo piazzerà un scaloppe di pollastra un tartufo, un scaloppe di *foie-gras*; sopra il *foie-gras* un ortolano ed una leggera cucchiaiata di sugo di pollo. Gli aiutanti passeranno speditamente i piatti così serviti a ciascun commensale.

A. Escoffier - Londra.

Mignons di pollastre alla moderna in chaud froid.

Tagliate dai *mignons* dei rettangoli privi di ogni nervo, ai ritagli scadenti aggiungerete dei petti di pollo a seconda della quantità, formate una *farcia* (ripieno) unendo due cucchiai di fegato grasso che passerete allo staccio finissimo. A questa *farcia* aggiungere un po' di crema doppia di giusta consistenza, dei dadolini di pistacchi e tartufi nerissimi tagliati regolari. Sopra i rettangoli di *mignons* spalmatevi con una spatola di legno, un leggero strato di *farcia* quindi arrotolateli in modo da formare un cilindro, poscia coprite i detti *mignons* con carta pergamenata che prima avrete imburrata ed acidulata, uno per uno, quindi in un *santé* con un po' di burro e limone fateli *pocher* al forno moderato per circa mezz'ora in modo che togliendoli restino bianchissimi; lasciateli freddare. Preparate intanto una *velouté* formata con brodo di pollo e crema con aggiunta di poca gelatina in modo che riesca bianchissima e con questa incorniciate i vostri *roulets* che decorerete con un giglio intagliato di tartufi, verniciateli con gelatina. In uno stampo a *bordure* liscia, incamiciata di gelatina e decorato con fogliame di tartufi, fate rappigliare un apparecchio di spuma di prosciutto.

Formata questa *bordure* sopra uno zoccolo detto diamante (1). Ponete nel centro di questo un tampone da servire di punto d'appoggio ai *roulets* in corona, uno vicino all'altro sulla bordura di *jambone*.

Potrete pure fare un secondo piano più stretto, nel centro del quale sporgerete una figurina in *biscotto* come completamento del piatto ; decorate con gelatina ambra gli intermezzi dei *roulets* ed il vassoio d'argento ove posa lo zoccolo.

Servite a parte una salsa *Cumberland*.

Alfredo Benucci - Firenze.

Pollanche di Bresse alla Verdi.

Cuocere al bianco due splendide pollanche.

Togliere i filetti ed estrarne la carcassa all'altezza delle coscie ; riempire le pollanche di un *ragù* composto : fegatini di pollo, animelle, funghi e salsa *Velouté*. Riporre sopra al tutto i filetti dei petti, tagliati in 4, guarnire il piatto con dei piccoli *timballe* di riso, versare sopra le pollanche la salsa, sovrapporre a questa una *julienne* di lingua e tartufi, passare alla bocca del forno per brevissimo istante e servire.

G. Pratesi - Londra.

Pollanca soffice Principessa.

Disossare il petto, riempirlo con una farcia di pollo montata alla panna farla *pochèr* in un fondo di pollo guarnito con punte d'asparagi, tartufi e polpettine e decorate : Servito su un tampone in riso. Salsato con

(1) Questo zoccolo detto diamante oltre che essere elegantissimo si addice molto per presentare qualsiasi piatto freddo.

una salsa fatta con metà crema di latte e metà fondo di pollo finita con un pezzo di buon burro.

G. Petazzi - Roma.

Pollanca deliziosa.

Leggermente abbrustolite la pollanca, entro un buon fondo bianco di volatile, previamente bardato lo stomaco di lardo, cotta che sia levarla dalla cozione e riservarla al caldo; intanto che farete ridurre la cozione, preparate una finanziera composta di: 100 grammi di funghi, di creste, granelli e fegatini di pollo, 100 grammi di tartufi il tutto saltato al burro e legato con una mestolata di salsa allemanna serrata e finita con 50 grammi di purea di fegato grasso, riserverete tutto al caldo.

Montate la cozione, che sarà ridotta, con del burro fino, ultimandola, al momento di servire la pollanca, con un bicchiere di buona crema doppia.

Incidere lo stomaco della pollanca levandole i filetti, riempendo l'interno colla finanziera, disponendovi sopra i filetti tagliati a scaloppini, collocarla sopra tampone guarnita all'ingiro di piccole paglie di parmigiano, inumidirla colla salsa ed il rimanente servirla a parte.

Pollastrina soffice alla Fiorentina.

Disossate il petto, riempite con pasta fina di pollo montata alla panna, farle *pochés* in un buon brodo di pollame avendo cura di mettere una fetta di lardo sul petto della *poulardes* ed avvolgerla entro un panno per evitare che si apra il petto, collocarla su fondo di riso con una coppa guarnita di varii legumi: guarnirla di

quenelles timbalini di riso e punte di asparagi a mazzetti. Salsata con una salsa fatta come un veluttato di metà crema e metà fondo di pollo, finirla al momento con un bel pezzo di burro e panna doppia. Servite a parte una legumiera di citrioli alla crema.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Pasticcio di pollanca ingrassata alla Moderna.

Disossate diciotto Ortolani, riempiteli con fegato grasso crudo e un piccolo tartufo pure da cuocere e messi a sapore. Disossate pure una bellissima pollanca ingrassata, apritela dalla parte della schiena, dinervatela per bene, quindi nel petto e nelle coscie incidetela leggermente e scaloppatela con delle fette finissime di tartufo nero crudo. Passate un piccolo strato di un composto di pasta così composta:

Carne magra di suino gr. 400.

Lardone fresco gr. 400.

Fegato grasso crudo gr. 350; sale pepe, noce moscata ecc., il tutto pestato al mortaio e passato al setaccio.

Fatevi un secondo strato di Ortolani e così di seguito finchè la pollanca non sia riempita, quando sia piena rinchiudetela.

Avrete già foderato uno stampo da pasticcio o tondo o ovale, di una pasta *braisée*, la qual pasta, lafodererete in giro con delle fette sottilissime di lardone, sopra a questo uno strato del composto sopra descritto mezza foglia di lauro e collocatevi nel centro la pollanca avendo cura d'intaccarle leggermente la

pelle, ricopritela ancora di composto un'altra mezza foglia di lauro, rimetteteci delle fette di lardone, in ultimo copritelo con la pasta, come gli altri pasticci, lasciando nel centro un piccolo buco cosi detto il fumaiuolo.

Indorate la cupola e mettetela nel forno regolato, quando dal fumaiuolo si nota che comincia a bollire internamente, introducetevi una riduzione di Cherry (circa un decilitro) all'essensa di tartufi.

Dopo 2 ore e mezzo circa che è in forno internatevi dal fumaiolo un ago e tenetelo circa un minuto o due, quindi estraetelo e se l'ago e caldissimo il pasticcio e cotto e lo potete servire caldo, se lo volete servire freddo allora occorre lasciarlo ri osare per 24 ore.

Babini Settimio - Roma.

NB. La pasta deve tenersi piuttosto grossa di spessore acciocchè nel cuocere non debba versare. se no perderebbe la sua sostanza.

Pollastra ingrassata alla Grandi.

Dopo aver levata la forcella alla pollastra, farcitela con 250 grammi di fegato grasso e 150 gr. di tartufi, preferibili crudi, tagliati a dadi, 150 gr. di lingua pure tagliata a dadi. Braciatela leggermente acciocchè il fondo rimanga chiaro. Quindi estraete la pollastra, lasciatela un po' freddare, intanto dal suo fondo farete la salsa unendovi del buon madera, passatela alla tamigna, finitela di addizionare mettendovi una giuliana di tartufi e lingua.

Tagliate la pollastra, disponetela in una terrina o cocotte, versatevi sopra la salsa e copritela.

In una legumiera a parte servite una guarnizione di punti d'asparagi disposti in corona mettendo nel mezzo un mucchio di piselli alla fiorentina.

Leon Ponz - Londra.

Filetti di pollastra in bordura.

Passate al *sauté* otto filetti di pollastra, lasciateli raffreddare quindi inverniciateli d'una salsa *chaud-froid volaille,* decorateli con tartufi e bianco d'uovo duro.

Lo stampo all'uovo destinato, riempitelo per due terzi di gelatina, quando sia sufficientemente rappresa disponetevi i vostri filetti e quindi riempite il resto di gelatina. Al momento di servire preparatevi in un piatto rotondo un'insalata di lattuga tagliata finemente mista a filetti d'acciuga, coperta di mayonese alla gelatina.

Disponetela in modo che possa ben emergere dal centro della vostra bordura.

Sformate il vostro stampo collocandolo attorno all'insalata ed ultimate disponendo al centro del piatto una spadina guernita con tartufi, cresta od altro.

Pollastra Victor Hugo.

Dosi:

400 grammi di noce di vitella scottata a Madera e tagliata a quadretti; 100 grammi di lardone bianchito e pur esso tagliato; 3 tartufi bianchi di mezza grossezza anch'essi tagliati; 200 grammi di petto di pollo e vitella pestati a mortaio e passati a setaccio, 1 bicchiere *champagne*, sale, pepe, noce moscata, quindi manipolate.

Avrete già preparata una bellissima pollastra disossata, riempitela col soprannominato composto, la

picchetterete con dei filetti di lardone, la involgerete in carta bianca imburrata, la disporrete in un tegame nella quale avrete già preparato un bel fondo largo alla francese, quindi la farete brasare piano, piano: avendo cura che il fondo vi rimanga chiaro.

Quando la pollastra sarà cotta scolategli il grasso e poscia bagnatela con un litro di vino bianco secco, facendoglielo quasi tutto incorporare.

Al momento che sia quasi asciugata estrarrete la pollastra e le tirerete la propria salsa tenendola di media densità. Quindi disponetela su di un vassoio (al momento di servirla) sul quale avrete pronto un tampone di riso, e guernitela con dei tartufi neri, piccoli Champignon, piccole animelle glassate ed un corbellino ripieno di punte di asparagi.

Salsatela con la propria salsa alla quale avrete unito (montandolo) un poco di burro.

Giannoni Giovanni - Firenze.

N. B. - I corbellini pur le punte d'asparagi devono essere di pasta *gouffrés*.

Gallina di " Grains ,, alla Parigina.

Gallina di *Grains* cotta secondo la regola abituale al vino bianco, prepararla e guarnirla d'un cordone di piccole patate in forma di nocciuola saltate al burro, alternate di fondi di carciofi bianchi cotti al burro e guarniti d'un intingolo di funghi, lingua salata e tartufi, tagliati in pezzettini e legati al vellutato.

F. Faures. - Marsiglia

Cappone vestito all' antica.

Prendete un bel cappone, pulitelo come di pratica, disossatelo della parte del petto, lasciando per intiera

la schiena, le gambe con le zampe attaccate, intanto preparate un ripieno con 400 grammi coteghino o di salsiccia e 200 grammi di castagne che pulite levandogli tutte e due le buccie, metterli a bressare con un ramaiolo di buon sugo ed un pezzo di burro, levate la salsiccia del budello e mischiate alle castagne aggiungendovi sei fegatini di pollo imbianchiti e rappresi con un pezzetto di burro, aggiustate di sale, riempite il cappone, riordinatelo dandogli possibilmente la sua forma, cucitelo, mettetevi sopra una leggiera barda di lardo. Mettete in fondo d'una casseruola ovale un pezzo di burro, prosciutto, una cipolla, una carota, sopra mettete il cappone, cucinate a lento fuoco bagnandolo con una buona bottiglia di vino bianco, sino a completa cottura, sbardatelo e fatelo freddare. Staccate tutto in un sol pezzo, il petto, con il ripieno senza guastarlo, dalla schiena alla carcassa, tagliatelo a fette e riordinatelo come prima. Vestite il cappone con delle fette di prosciutto tagliato sottilissimo, spargetelo leggermente d'uovo battuto. Avrete pure preparato una pasta sfoglia con 2 rossi d'uovo e 200 gr. di farina, 150 gr. di burro, dategli alla pasta 6 giri e lasciatela riposare, quindi coprite il cappone con la pasta di un centimetro di spessore, doratelo con uovo battuto facendogli delle incisioni giusto alle fette che avete tagliate, mettetelo al forno moderato e quando è ben colorito lasciatelo riposare un poco. Staccate pure la pasta che avete fatto prima, fate scivolare la pasta dei lati, alzate tre fette di cappone, glassate e servite caldo con una salsiera di sugo di carne ridotto.

Zoccolo di pasta da tagliatelli.

S. Greco - Roma.

Cappone di Handon alla greca.

Il cappone vien preparato con un pollo *sauté* (in padella) affogato con una bottiglia di vino del Reno (che potrebbe benissimo farsi col Polcevera nostro Pallavicini) brodo e legumi della marmitta.

Si prende mezzo chilo di spinacci ben puliti, si tagliano in striscie e si mettono in una casseruola con sale e burro. Intanto col fondo del cappone si lega una salsa aggiungendo succo di limone e noce moscata, e si mette col cappone negli spinacci lasciando finire il tutto.

Il cappone si colloca su uno zoccolo di pane, guarnito di riso alla creola, cardoni bianchi e fondi di carciofi.

Franco Arrigo - Arenzano.

Pollastra saltata Dora.

Pollastra saltata al burro secondo la regola, con vino bianco e fine Champagne, legata con gelatina, prepararla in corona sul piatto con al centro guarnizione di teste d'asparagi saltati al burro.

Pollastra fricassata alla Forestiere.

Tagliate la pollastra in pezzi e fateli rosalare al burro aggiungendo all'ultimo momento un po' di cipolline tritate.

Deponetelo allora su un piatto e guarnitelo di funghi spugnole intiere, saltate all'olio e di patate tagliate a pezzi. Salsate del fondo di gelatina al madera.

Servite subito.

C. Savio - Montecarlo.

Pollastra rigonfia (fredda).

Prendete una bella pollastra disossatela ben attentamente, riempitela con ripieno di pollastre, un piano di ripieno, un piano di lingua rossa salata, un piano di tartufi. Legate la pollastra bardatela cuocetela dolcemente, raffreddata voltatela al *chaud-froide*; al bianco rosa o bruno, preparatela sul fondo del piatto decorato alla Gelatina.

Petazzi - Roma.

Pollastra fredda alla diplomatica.

Preparate una buona, grossa e polposa pollastra giovane ed una più piccoia, prepararle ed accosciarle come d'uso; cuocerle ambedue ricoperte d'acqua con mazzetto guarnito, poco sale e mezzo bicchiere di vino bianco secco, avvertite di metterle in un recipiente che vi stiano precise acciocchè a giusta sua cottura la cozione sia di un sapore gradevole. Ritirarle, metterle in acqua fredda per lasciarle del tutto freddare, dipoi asciugarle; alla più grossa passarvi sopra un mezzo limone e un pezzetto di burro fresco, acciò rimanga la sua pelle di un bel bianco liscio; alla più piccola levate il suo bianco e pestatelo al mortaio aggiungendovi poco a poco della crema doppia liquida, un nonnulla di pepe cayenne e un bicchierino di buon cognac, qualche cucchiaio di vellutata fredda fatta con la sua ridotta cozione. Passare il composto per due volte al setaccio, metterlo in una terrina e con una mestola renderlo ben lavorato. Incidere la grossa, (con un tagliente-coltello) l'intero del suo petto per tutta la sua circonferenza e di poi spellarlo, sbarazzarlo della sua forcella e ben

privo da ogni ossicino, tagliare il detto petto per il suo lungo in 8 o 10 simmetriche fette, di giusto spessore, ben intiere, tenerle riunite con precisione come apparisse un sol pezzo. La pollanca che di nulla avrà sofferto levandole il petto, rimesso poi al posto, a compiuto lavoro, dovrà figurare più rialzato e di primitiva forma. Il vuoto lasciato dal petto dovrà bene essere asciutto e pulito da quel poco sangue rappreso. Lustrarla con una pennellatura della riduzione di pollo, in poca dose, e poi rialzarvi con un cucchiaio od altro, l'apparecchio di bianco di pollo già descritto ed immorbidito con poca crema di latte montata.

Fatto ciò, disponetevi sopra il petto spiccato. Alla rimanente vellutata vi aggiungerete dei fogli di gelatina ben rammolliti e lavati, da otto a dieci. Mescolatevi qualche goccia di carminio rosa e mezza libra di crema sbattuta: giusta di sapore e ben unita fatela cadere leggermente sulla pollastra che tenuta in luogo molto fresco rapprenderà quasi subito. Allorchè bene velata, cospargetevi sopra per tutta la sua grandezza un trito fino di ben verdi pistacchi. A maggiore figura un artistico lavoro in tartufi neri tanto sul petto che sulle coscie, a capriccio nell'artista e dipoi una leggerissima lustrata di gelatina color ambra.

Adagiata sopra uno zoccolo solido di *Corn-Fleur* trasparente, lavorato o stampato con carta goffrata; al disotto delle belle crostonate di limpida gelatina e un seminato di foglioline di prezzemolo. Alle due testate in piramide, due tamponcini di pane fritto ricoperti di burro manipolato, un'asticciuola per ognuno con un panierino modellato a mano ricolmo di piccolissimi fiori

e nelle due gambe due bellissimi astucci di carta ritagliata.

Mallegni Arrigo - Cairo.

Il Tacchino.

Il tacchino appartiene all' ordine dei *Rasores*, ossia gallinacci, alla famiglia della *Phasanidoe* e al genere *Maleagris*.

È originario dell'America Settentrionale, estendendosi la sua dimora dal nord ovest degli Stati Uniti allo stretto di Panama, ed ha il nome di pollo d'India, perchè Colombo credendo di potersi aprire una via per le Indie Orientali, navigando a ponente, quelle terre da lui scoperte furono poi denominate Indie occidentali.

Pare accertato che gli Spagnoli portassero quell'uccello in Europa al principio del 1500 e dicesi che i primi tacchini introdotti in Francia furono pagati un luigi d'oro.

Siccome quest'animale si ciba di ogni sudiceria in cui si abbatte, la sua carne, se è mal nutrito, acquista talvolta un gusto nauseante, ma diviene ottima e saporosa se alimentato di granturco e di pastoni caldi di crusca.

Si può cucinare in tutti i modi: a lesso, in umido in gratella e arrostito; la carne della femmina è più fina di quella del maschio.

Dicono che il brodo di questo volatile sia caloroso il che può essere, ma è molto saporito e si presta bene per le minestre di malfattini, riso con cavoli o rapa, gran farro e farinata di granturco aggraziate e rese più gustose e saporite con due salsiccie sminuzzate dentro. La parte da preferirsi per lesso è l'anteriore

compresa l'ala, che è il pezzo più delicato. Per l' arrosto allo spiedo si 'prestano meglio i quarti di dietro. Trattandosi del primo è meglio steccarlo leggermente di aglio e ramerino e condirlo con un battuto di carnesecca o lardone, un poco di burro, sale e pepe, sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua, onde poter rosolare nel suo intimo patate per contorno. Arrosto allo spiedo: si unge coll'olio e, piacendo, si serve con un contorno di polenta fritta. Il petto poi, spianato alla grossezza di un dito e condito qualche ora avanti a buona misura, con olio, sale e pepe, è ottimo anche in gratella, anzi è un piatto gradito ai bevitori, i quali vi aggiungono, conciati nella stessa maniera, il fegatino e il ventriglio tagliuzzato perchè prenda meglio il condimento. Vi dirò per ultimo che un tacchinotto giovane del peso di due chilogrammi all'incirca, cotto intero, allo spiedo come la gallina di Faraone, può fare eccellente figura in qualsiasi pranzo, specialmente se il tacchino è novello.

Tacchino arrosto all'antica.

Sventrate e pulite bene un bel tacchino giovane e lo riempirete: di marroni bolliti e ben puliti ben mondati, tagliati a quarti tolto il centro, e dei pezzi di salsiccia; il tutto cucito dentro al tacchino.

Applicatelo allo spiedo e ungetelo d' olio e burro abbondante. Quando sia cotto lo tagliate e lo disponete in una casseruola di terra refrattaria dandogli bella forma, e tutto ciò che conteneva dentro lo mettete per guernizione.

Servitelo col suo sugo della leccarda, ma però un

po' disgrassato e potete aggiungervi un po' di sugo di carne.

Graveglia Domenico.

Tacchino ripieno alla Kacha.

(*Cucina russa*).

Occorre un bellissimo tacchino privato dalla sua forcella; una quantità necessaria per farcire il tacchino delle cappelle di fungo russo.

Procedimento. — Prendete la kacha mettetela a gratinare a burro, quindi ponetela in una pentola di terra ove vi porrete del burro e ricoprendolo con buon brodo ristretto, ponetelo nel forno coperto ermeticamente e fatelo così cuocere per 3 ore e mezzo.

Prendete le cappelle di funghi fatele rinvenire in acqua; quindi tagliatele in giuliana e fatele cuocere con buon sugo di carne.

Mischiate la kacha con i funghi, riempite il tacchino e cuocetelo rotolato al burro.

Cotto che sia il tacchino estraetelo, passate la salsa aggiungendovi della crema agra.

Servitelo con guarnizione di piccoli cuori di cavolo e uova sode.

Mallegni - Cairo.

Mignons di pollo Principessa Giovanna.

1. Preparare 12 formette a barchetta in pasta mezzo sfogliata, cotte a bianco.

2. Una purea di spinacci ben condizionata.

3. Una deliziosa pasta di giambone alla crema.

4. Un spezzatino tagliato finissimo, composto di funghi, tartufi e granelli a bruno.

5. Levare i filetti da due belle pollanche, tagliare per il lungo i grossi, appiattirli leggermente, marinarli con un po' di buon marsala e farli saltare al burro.

6. Dei piselli cotti alle lattughe.

7. 12 belle crestine di gallo e delle stellette di tartufi e giambone ben rosso.

Procedimento: Spalmare l'interno delle barchette con la purea di spinaci riempire il vuoto collo spezzatino, collocare sopra a ogni barchetta un filettino, coprire internamente con la pasta di prosciutto dando forma bombata, mettete nel mezzo una crestina per ogni barchetta, incastrandola un po' nella pasta leggermente umettata di bianco d'uovo e infine in giro una corona di stelline, alternando i colori, inaffiare di burro fuso, date un colpo di forno, coprite di un foglio di carta; disponetele sopra un rialzo di pasta in corona, portante nel mezzo una colonnetta con sopra una conchiglia, pure in pasta, riempita di pisellini.

Servire a parte una buona salsa marsala non troppo densa.

C. Gessaga - Genova.

Ricetta dell'Unione Gastronomica di Genova presentata e premiata all'esposizione di Madrid.

Fritti di pollo in scatoline.

Pestare 200 gr. di carne bianca di pollo, cotta e fredda, unirvi un pezzetto di burro e 4 cucchiai di riso cotto bene e freddo, passare poi il tutto al setaccio.

Mettere la purèa in una casseruola, aggiungervi

2 cucchiai di *besciamella* serrata, scaldare senza bollire ritirare e incorporarvi 4 o 5 rossi d'uovo, poi 5 bianchi montati bene duri.

Di buon gusto a punto riempire le piccole scatoline leggermente burrate, metterle a distanza su di una tortiera; 15 minuti a forno dolce.

Fondant di pollame alla Regina.

Preparate una purè di pollo legata leggermente alla *besciamella* profumata ai tartufi, una metà di essa spianatela in un piatto che raffreddi, l'altra metà tenetela al bagno-maria.

Preparate dei bocconcini di sfogliata; vuotateli, teneteli caldi; al momento di servire lavorate la purea di pollo che avete in caldo allungatela colla crema e riempite i bocconcini, disponeteli in corona sul piatto e per loro coperchio avrete fatto delle pallottoline, come noci, della purea che avete fatto raffreddare, panate e fritte all'olio bollente. Si può guernire il centro del piatto con un cespuglio delle stesse pallottoline o prezzemolo fritto ecc.

F. Coria - Arenzano.

Pollo alla Branzanli.

Tagliate il pollo come d'uso, panatene le parti bianche e fate saltare il resto al marsala.

Cuocete anche i pezzi panati; servite sopra una bordura di riso al *Curry*, contornate di uova fritte e di funghi alla bordolese; salsa *Colbert* a parte.

Michetti Ulisse - Roma.

Cassolettes á la Lucullus.

Per confezionare queste *cassolettes* occorrono degli stampini a *pâté* rigati ed in mancanza di questi si possono adoperare degli stampini così detti a *dariotes* (volgarmente detti *gobelotti*).

Si foderano gli stampini con della mezza pasta sfogliata e si fanno cuocere di bel colore (come d' uso) si fanno raffreddare.

Quindi si preparano tanti dischi di pollo, lingua, tartufi e fegato-grasso dello spessore di un centimeiro e del diametro degli stampini, si riempiono questi con i dischi assortiti, alternando fra un disco e l'altro della salsa madera, quindi si coprono gli stampini con un coperchio di pasta sfogliata e si servono ben caldi.

Cav. Paolo De Amici - Capo delle RR. Cucine - Roma.

Costolette alla Joyarsky.

Pollo arrosto, tartufi, un poco di cipolla, pepe rosso, sale, fatene una pasta ; infilzate ciascuna pallottola a forma di costola fatta con detta composizione, un osso di pollo bagnate all'uovo indi al pane e fate friggere.

Guernite con prezzemolo fritto e con una guarnizione di foglie di cavolo tagliate sottilissime.

J. C. Keckler - Boston.

Filetti di pollo alla Putilof.

Private dei nervi e delle pellicole 8 filetti di pollo giovane, cuoceteli e metteteli a marinatura per due

giorni con il sugo di otto limoni freschi di giardino, aggiungendo qualche punta d'aglio trita, mezza foglia di lauro a pezzetti, poco rosmarino, una carota, un po' di centro di sedano ed un po' d'olio, sale e pepe di Cayenna.

Levate dalla marinatura ed asciugate i filetti con un tovagliuolo, quindi adagiateli sopra una bordura di punte d'asparagi alla *mayonnaise* e finiteli superiormente con un cordone di burro alla *maitre d'hotel*.

Alicata Sebastiano - Catania.

Filetti di pollo alla Lucullus.

Dei filetti di pollo marinati con olio, limone, pepe e sale, sbianchiteli al vino bianco secco, cotti che sieno lasciateli raffreddare. A parte preparate un *puré* di fegato-grasso ben lavorato profumandolo con un bicchierino di marsala, sale e pepe di Cayenne. Farcite i filetti dando loro elegante forma ovale finiteli con un *chauy-froid* chiaro di essenza di pollo, decorate con tartufi neri, e con un po' di burro lavorato scrivete sopra ciascuno la parola (Lucullus). Serviteli sopra zoccolo di gelatina guarnendo all'intorno di piccole conchiglie di insalata alla Parigina.

Goria Luigi - Torino.

Spuma di pollo alla napolitana.

Incamiciate di gelatina uno stampo liscio a cilindro e serbatelo al fresco.

Con la polpa di due polli bolliti ed una parte di salsa *supréme* fatene una purea finissima passata alla stamigna. Fate liquefare semplicemente al burro una dozzina di pomodori molto maturi, passarli anch'essi alla stamigna e lasciarli freddare.

Preparate anche una maionese alla gelatina molto densa, mischiatene una parte alla *purèa* di pollo e l'altra metà con il pomodoro, poi riunite ed amalgamate con cura i due composti, rettificate il condimento ed aggiungetegli un nonnulla di *cayenne*.

Rimuovete il composto sul ghiaccio per farlo addensare ed a tal punto unite ad esso qualche cucchiaiata di panna montata, riempite con esso lo stampo incamiciato e lasciate rassodare in ghiaccio.

Sformate poscia su un piccolo zoccolo in burro od in ghiaccio naturale e crostonate di gelatina.

Paolo De Amicis
Capo delle cucine di S. M. il Re.

Polli appetitosi.

Tagliate un paio di polli come per *entrèe*, saltateli leggermente, poneteli entro una casseruola burrate e mettetela a fuoco vivo, indi a forno ben coperta. Intanto preparate un buon risotto bianco piuttosto asciutto una guarnizione di animelle d'agnello, piccoli salsiccioli, funghi e tartufi, saltate al burro e poco sugo; aggiungete il fondo del pollo, appena sia cotto, al risotto.

Mettete sopra ad un piatto la guarnizione suddetta coprite interamente col risotto, spolverizzate di formaggio e inaffiate di burro; spingete al forno per gratinare. Nel frattempo passate i pezzi di pollo al formaggio e all'uovo e friggetelo color d'oro, serviteli collocati sopra questo gratinato, servendo al medesimo tempo, una salsiera di buon sugo di pomidoro.

Giannone Giovanni.

Filetti di pollo alla Tosca.

Prendete sei stampini a forma di filetti di pollo, coprite il fondo con della buona gelatina piuttosto bianca falela rapprendere sul ghiaccio, e decorate a vostro gusto con foglie di dragoncello, tartufi e lingua.

Fate bene attaccare detta decorazione con un' altra poca di gelatina, ponetevi sopra un filetto di pollo passato alla *Chaud-froid* bianchissima mettetevi sopra una fettina di fegato grasso e sopra mettete ancora della gelatina. Appena rappresa finite di coprire lo stampo con della spuma di giambone, fate il tutto ben raffreddare in ghiacciaia.

Preparate uno zoccolo di ghiaccio preferibilmente a guisa di canapè, guarnitelo con fiori e foglie fresche, e sopra questo servite i vostri filetti di pollo alla Tosca.

Pollo alla Forestiere.

Preparate due bei polli in *cocotte* di terra, come per piatto di mezzo; giunti a tre quarti di cottura spogliarli delle bordature, rimessi nelle *cocotte* coperti con 15 o 18 splendidi funghi e 350 grammi di piccolissimi funghetti, sale e poco pepe. Al punto di cottura si estrae il burro, aggiungete una o due cipolline finemente trite, bagnare con buon vino bianco del paese, poco sugo di vitella, il sugo di un limone; coprire, lasciando per qualche istante il tutto presso il fuoco; poscia servire nel medesimo apparecchio.

C. Savio - Monaco.

Petti di pollo all'Indiana.

Parare i polli, cuocerli al burro, sale, pepe. Quindi rivolgere ciascun petto in una lattuga bresata, frappo-

nendo fra il petto e la lattuga una fetta di tartufo nero. Disporli in corona, riempiendo il centro con riso bianchito. Servire a parte la salsa suprema al Curry.

Roberto Lindrino - Nizza.

Pollo all'Eliseo.

Accomodate un bel pollo per cuocerlo in casseruola.

Tornite, a forma di spigo d'aglio, delle carote, dei funghi, dei fondi di carciofi e sedani.

Fateli cuocere al burro gustandoli di sale e pepe.

Dall'altro canto preparate una salsa *besciamella* allungando alla crema, ben serrata.

Legate con la metà di salsa i suddetti legumi, farcendone il pollo, che strofinerete di limone, mettendolo a cuocere in bianco fasciato di fettoline di lardo.

Con la rimanenza di salsa, unitegli un po' di fegato grasso passato allo staccio ; montandola alla crema.

Il pollo viene servito guarnito di fondi di carciofi passati al burro ripieni di punte d'asparagi verdi.

Velate di salsa di pollo e servitene il rimanente in salsiera.

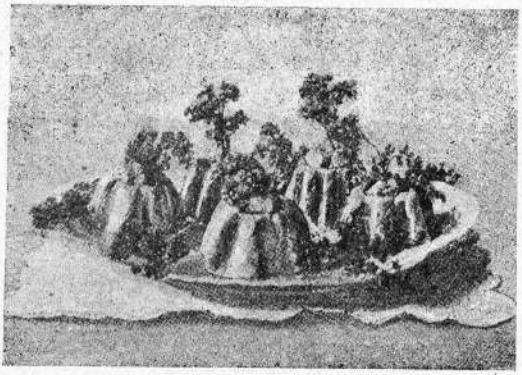
Questo pollo, può essere egualmente servito freddo piazzandolo sopra zoccolo di riso tagliato e guarnendolo di bei crostoni di limpida gelatina.

S. Cousin - Parigi.

Pollo alla polacca (caldo).

Riempirlo con un ripieno gratin. Legatelo intiero, arrostitelo con burro ben colorito, quando è quasi cotto spolverizzate con midolla di pane. Servite nella casseruola ben indorato. Salsiera di biondo di vitello a parte.

G. Petazzi - Roma.



Fland di pollo alla crema.

Fate dei piccoli *fland* di verdura, di crema o di purè qualsiasi, vuotati all'interno, riempiteli di pollo alla crema.

Guarnizione, piccoli crostoncini di *fland*, e di piccoli fiori freschi.

Ettore Brentini - Cremona.

Costolette di pollo alla marescialla.

Prendete da un pollo la parte bianca, marinatela per due ore circa in buon Marsala; battetela per bene indi fate una *douselles* con burro, scalogne, giambone, tartufi e funghi.

Passate in questo composto il bianco del pollo, panate e friggete in buon burro, servite con salsa *Perigeux* a parte.

A. Pedrotti - Genova.

Pollo saltato alla Montéclin.

Pollo saltato e secco con qualche pelatura di tartufi, fargli la salsa, bagnando il fondo con del buon vino bianco secco e sugo di vitello, porre il pollo entro

una bordura di riso cotto a grand'acqua, ridurre la salsa e finirla con mezzo litro di buona crema.

Pollo all'Ideale.

Pollo cotto sulla griglia. Con delle patate tagliate della grossezza d'un fiammifero formatene una frittata rotonda, ben dorata d'ambo le parti. Aggiustate sopra il pollo, finite con un po' di burro spumante. Servite a parte un burro a la *maitrè d'hotel* a cui avrete aggiunto una dadolata di midolla cotta, e qualche goccia di estratto di carne, facendola sciogliere leggermente in una salsiera al forno, all'istante stesso di servirla.

Pollo alla Religiosa.

Prendete un pollo giovane, tenero e di mediocre grossezza; dopo averlo ben pulito e abbrustolito vuotatelo, tagliatelo a pezzi facendo attenzione che la pelle di ogni membro sia tagliata ben netta. Se il pollo è piccolo lasciate le coscie intere, altrimenti tagliateli in due, e riservate in un piatto.

Prendete la carcassa del pollo, tagliatela a pezzetti mettetela in una casserolina, aggiungervi il collo, la punta delle ali, una cipolla, un poco di timo, prezzemolo, e sedano bianco, un pezzo di burro, sale; fate cuocere finchè avrà preso colore, bagnate con brodo fino a coprire i pezzi della carcassa e lasciate ridurre a fuoco vivo, finchè il liquido non sia fatto più denso e ridotto in una salsa.

Togliete questa dal fuoco, mettete invece una padella con un ettogramma di burro, aggiungetevi i

pezzi del pollo che avevate messo in riserva e fateli cuocere a fuoco moderato; quando sono ben dorati, aggiungetevi il sugo ricavato dalla cottura della carcassa, dopo averlo passato; lasciate cuocere pian piano ancora qualche minuto, aggiungetevi quindi un bicchierino di buon vermouth e dopo due minuti ritirate dal fuoco.

Aggiustate i pezzi del pollo nel piatto di servizio riscaldato, versatevi sopra la salsa al vermouth e servite caldissimo.

Messelier - Parigi.

Pollo in Frich Stew.

Tagliato a pezzi e sbianchito, cotto nel brodo con cipolla sminuzzata, mazzetto d'erbe e poche patate, a metà cottura passatelo in una padella, passate pure la salsa, sgrassatela e aggiungetela al pollo assieme a qualche cipollina intera e patate tornite in forma di piccole olive.

Pollo alla Dreyfus.

Disossate completamente un bel pollo senza romperne la pelle.

Preparare il seguente ripieno:

In ugual quantità si tagliano a dadi, animelle e lingua di vitello, lardo affumicato inglese, piccoli salamini tagliati in due, tartufi e funghi tagliati a rotelle.

Dovendo il presente ripieno essere destinato a riempire il pollo devesi previamente calcolarne la quantità da preparare.

In una padella di rame, friggere con burro, una

cipolla tagliata finissima, bagnandola con un bicchiere d'Oporto ed uno di cognac, appena incomincia a prendere colore, ridurrè il tutto ed aumentare questa composizione con una buona parte di salsa di vitella, poi tutto il preparato per il ripieno; sale, pepe e noce moscata, dopo due o tre minuti addizionare un pugno di pane grattuggiato.

Ritirare tosto dal fuoco; avvertendo che il complesso non sia di troppo denso; versare in una tiella o piatto onde raffreddi.

Riempire il pollo cucendolo con filo, dandogli per bene la forma naturale.

Deporre il pollo così preparato in un'apposita casseruola, ove avrete messo del buon burro, fate ben dorare, ritiratelo poscia, facendo però, nello stesso burro, arrostire una cipolla, carota, qualche foglia di lauro e timo, bagnate con mezza bottiglia di vino *Xères* fate la riduzione ed aumentate salsa spagnuola e brodo in uguale proporzione.

Rimettete nella presente salsa il pollo a cuocere sino a completa cottura, chiudendo ermeticamente la casseruola.

Quando cotto estraetelo dal suo sugo, deponendolo in un piatto, ed in un luogo che non abbia a raffreddarsi.

Colate attraverso un setaccio la vostra salsa, dategli corpo diluendo in essa un poco di fecola, indi passatela ad una stamigna.

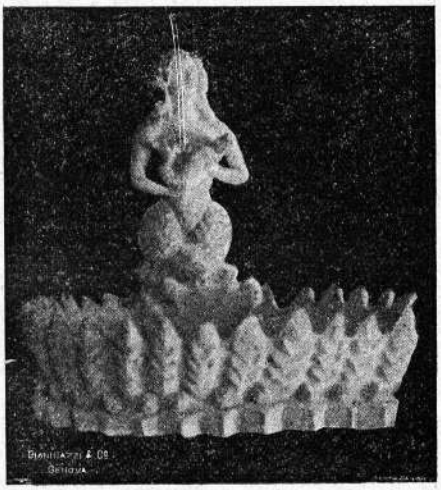
Al momento di servire collocate il pollo, tagliandone diverse fette (però sempre conservando la sua forma

naturale) sopra uno zoccolo di pan fritto, tutto intorno contornato di carcioffi ripieni e di una eccellente puré di punti di asparagi.

Sovrapporre al pollo una spadina guernita.

Inumidire il pollo con un poco della sua salsa, servendo il restante in salsiera a parte,

Manuel Saladar
Chef Hôtel Anglo-Hispano - Algeciras.



Modello di zoccolo per buffet

CAPITOLO IX.

Selvaggina.

La *Selvaggina*, sia di pelo, di penna od acquatica, fornisce le carni per le pietanze maggiormente pregiate e può dirsi che l'arte della cucina con queste preparazioni festeggia i suoi maggiori trionfi.

Fra la *Selvaggina di pelo*, specialmente la Lepre, il Camoscio, il Capriolo, il Cervo, il Cignale, ecc. se opportunamente cucinati offrono cibi squisiti.

Così pure si prestano egregiamente per le migliori vivande, fra la *selvaggina di penna*, la Pernice, la Beccaccia, il Fagiano, le Quaglie, il Gallo di montagna, i Tordi, le Allodole e tante altre specie ugualmente eccellenti, e tra la *selvaggina acquatica*, le Anitre, i Vannelli, i Beccaccini, ecc.

In generale, le carni di selvaggina, oltre ad avere sapore ed aroma squisiti, sono molto pregievoli per i loro elementi nutritivi. Particolarmente tra i volatili selvatici abbiamo carni eminentemente delicate, riparatrici e di facile digestione, come quelle di Pernice, di Beccaccino, di Fagiano, del Gallo di montagna, ecc. e per chi può procurarsele (non essendo certo alla por-

tata di tutti per il loro prezzo elevato) sono convenientissime anche nella dieta alimentare delle persone convalescenti e di stomaco delicato.

Però queste carni spiegheranno il loro effetto ricostituente e potranno riuscire utili e molto gradite se preparate semplicemente, da persone capaci, e osservando la precauzione di metterle in opera avanti che sia cominciato il periodo di frollatura, sempre contraria ad ogni buona norma igienica. Così però, non la pensava il noto scrittore Alessandro Dumas, del quale è bene ricordare un aneddoto gustoso.

« Alessandro Dumas figlio andava pazzo per la selvaggina; ma come tutti i buongustai, per essere proprio di suo gusto esigeva che la bestia fosse ben stagionata, e un fagiano che non fosse stato tanto frollo da far rinculare un gendarme, era per lui senza sapore

Un giorno il drammaturco arriva all' *Hotel d'Oro.* che era il suo ristorante di predilezione e chiede un volatile che sia un po' passato.

Il cameriere premuroso gli porta tutto ciò che avevano nello stabilimento e il proprietario fa passare ogni pezzo sotto il naso di Alessandro Dumas che fiuta e rifiuta, dicendo :

— No, non è ancora ciò che mi occorre.

— Ne sono desolato — dice il padrone — ma non ho altro.

Il cameriere fa un segno al suo padrone, segno che sorprende Dumas. Cosa vorrà dire ?

— La signora.... padrona.... ha ancora la beccaccia.... sa bene !...

— Ma pensate — esclama il proprietario — una

bestia putrefatta! e poi, perchè non m' avete ubbidito, quando vi ho detto avant'ieri di gettarla via?

— Pardon! pardon! — dice Dumas divenuto tutt'orecchi — mostratemi per favore la beccaccia.

Il cameriere va e gli porta subito l' oggetto cadente. L'illustre uomo di lettere fiuta lungamente la bestia già in via di putrefazione.

— Ma va benissimo — esclama — questa è eccellente! Mettetemela da parte per dopodomani ».

Dischi di cacciagione.

Con qualunque specie di caccia si possono confezionare questi dischi.

Succede molte volte che, dopo un succulento pranzo ove abbia campeggiato per quantità ed importanza il piatto di selvaggina, al giorno dopo ci si trovi in cucina dei buoni resti utilizzabili.

Tritate, fini, fini, questi resti, pestateli e passateli al setaccio, aiutandovi nell' operazione coll'inumidirli della loro salsa, o con del brodo caldo.

Ridotti i resti in pasta fina, legatela con tuorli di uova profumatela con un bicchierino di rhum, o con essenza di tartufi; ed in mancanza con oregano trito e noce moscata.

Formate dei dischi del diametro di sette od otto centimetri, precisi nelle loro dimensioni, passateli all'uovo indi al pane grattugiato, fateli dorare leggermente al burro.

È necessario che per portare a buon fine questo lavoro voi abbiate conservato a parte della salsa di caccia alla quale addizionerete della buona gelatina di

pollo immettendovi entro i dischi a raffreddare. Tagliateli quando sono ben congelati, decorateli di tartufi, preparateli su piatto contornando con crostoni di gelatina e guarnizione a piacere.

Beccacce al champagne.

Passate alla fiamma parecchie beccacce senza togliere loro gli intestini, quindi disponetele fra larghe falde di lardo e salatele abbondantemente.

Ponete in una casseruola capace gli uccelli preparati nel suddetto modo, con poco burro, alcuni grani di ginepro e foglie di santoreggia (1) aromatizzate.

Cuocete a fuoco forte, quindi ritirate.

Estraete le beccacce dalla casseruola, levando anche il lardo, e con una incisione al fianco, vuotatele, poi ricomponete sopra a dei crostoni di pane fritti.

Gli interiori raccolti in un piccolo recipiente devono essere sciolti, unendovi un tuorlo d'uovo, mezzo bicchiere di Champagne, un po' d'agro di limone e senape inglese.

Insaporite con sale e pepe ed aromatizzate con cerfoglio triturato finemente.

Ottenuta questa salsa speciale, fatela intiepidire appena e ponetela in una salsiera, quindi circondate le beccacce con spicchi di limone.

M. A. F.lli Marinoni - Milano.

Ortolani alla Bolognese.

È inutile riparlarne della bontà di questi preziosi animaletti.

(1) Erba aromatica della famiglia delle *composte* che si trova nei campi e nei boschi umidi. Dalle sue foglie cavasi una tintura gialla.

Prendete il numero sufficiente di ortolani, spennateli, levate loro il gozzo e il ventricolo e spuntate le zampette. Dopo averli passati alla fiamma dello spirito metteteli in una catinella o piatto concavo, conditeli con poco sale, pepe e qualche foglia di salvia, saltellateli alquanto e lasciateli coperti, al fresco, per qualche ora.

Avrete preparato tante sottilissime scaloppe di vitello per quanti sono gli ortolani. Dopo aver tolto agli uccelli la salvia, avvolgeteli bene nelle scaloppe, girando loro la testina ed appoggiandola sul petto in modo che essi rimangano bene avvolti. Appuntatene due in ogni stecco, e collocateli in un *sauté* insieme a del burro, una cipolla, una carota, un mazzetto di prezzemolo con mezza foglia di lauro e poco pepe qualche fetta di prosciutto, un po' di sale. Coprite il *sauté* e fate rosolare a fuoco vivo, badando che nulla bruci; quando gli uccelli in seguito avranno preso un bel colore, da ambo le parti, innaffiateli con del vino bianco aggiungendo del brodo non appena il vino sarà consumato. Trenta o trentacinque minuti di cottura sono sufficienti.

Togliete poi gli ortolani dal recipiente, passate il loro fondo, sgrassatelo, unitevi un po' di salsa spagnola e fate restringere a fuoco vivo. Quando esso sarà ben lucido passatelo alla stamigna ed una metà unitela agli ortolani già messi in pulito, l'altra metà tenetela a bagno-maria per servirla a parte.

Modo di servirli.

Fate una bordura sagomata di farcia di pollame o

di spinacci, cotta a bagno-maria. Preparate nel seguente modo un risottino alla bolognese. Lavate la quantità necessaria con un panno e fatela soffriggere in un *sauté* in modo che non prenda colore. Versatele in una casseruola ben asciutta, ponete al fuoco e bagnate con vino bianco, aggiungendo di mano in mano del buon brodo fino a completa cottura. Fate attenzione che il riso rimanga ben sciolto e non si attacchi al fondo della casseruola. Dopo 15 o 20 minuti esso è cotto. Toglietelo dal fuoco ed unitevi del burro fresco e poco parmigiano. Sformate la bordura in un piatto di servizio, collocatevi in mezzo il riso e su di essa disponete gli ortolani con la testa in alto ed appoggiati al riso. Salsate giustamente ed il resto della salsa servitelo a parte.

Mettendo al posto del vino bianco dello *Champagne*, si avranno gli ortolani allo *Champagne*.

Ercole Salvi - Lione.

Giambonetti di quaglie alla Tolone.

Disossate delle belle quaglie; lasciando loro una gamba con lo zampino intero e ben pulito.

Fate marinare per qualche ora con cognac, erbe aromatiche, sale e pepe.

Tenete in pronto della pasta *brisè* ben morbida manipolata col marsala.

Disponete le quaglie per farcirle, ponendo in ciascuna di esse un cucchiaio di farcia di quaglia (o di pollo), un pezzo di *foie gras*, un pezzo di tartufo e mezza cresta di gallo con mezzo fungo.

Finite dando loro la forma di piccoli prosciutti ed avviluppatele in sottilissime fette di lardo.

Stendete a parte la pasta e tagliatene dei tondi grandi abbastanza da potervi ravvolgere in ognuno una quaglia; chiudete poi accuratamente con uovo sbattuto e fate in modo che il tutto conservi la primitiva forma; indi disponetele in una placca; doratele con uovo ed intrecciate sopra ogni quaglia un graticolato di listerelle di pasta sfogliata.

Dorate ancora e fate cuocere a forno leggiero.

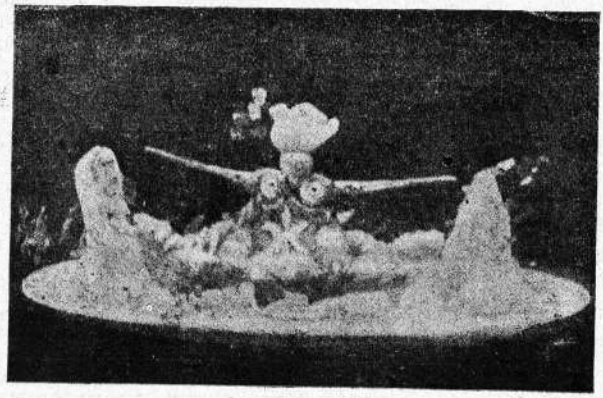
Servite sopra una salvietta, con prezzemolo nel centro.

A parte recate in tavola una buona salsa fatta con le ossa delle quaglie stesse.

Angelo Talone - Roma.

Spuma di beccacce Volga.

Un fondo composto di prosciutto crudo, cipolla, timo (pochissimo) carota, leggermente abbrustolito al burro.



Ivi deposte due beccaccie a colorire completando la cottura in un fondo biondo di vitello, ove vi si avranno preventivamente uniti due fegatini di pollo.

A cottura giusta ritirare, spogliare le beccacce dei petti e delle ali, pestando il rimanente, addizionando; circa trenta grammi, burro fresco, profumi tartufi un poco, gelatina, passare allo staccio ed ultimare con crema montata,

In una coppa di cristallo, necessaria precisamente per riuscire nell'effetto, a metà ripiena di gelatina rappresa, modellare a piramide la spuma delle beccaccie, lavorandola o disegnando come si vede, o come meglio talenta.

I petti per bene lavorati e coperti della *pasta-spuma* decorati a dovere, disporli all'ingiro e sulla sommità della piramide ove emergeranno, ben disposti i due becchi delle beccacce coronate da un superbo tartufo sul quale va adagiata una colombina in burro.

Lustrare il tutto con gelatina.

Contornare la vasca con ghiaccio scolpito a scoglio intercalando nelle infrastagliature dell' edera ; capelvenere ed erbe selvatiche forestali.

Il capriccio e la fantasia guideranno ognora nella scelta delle guarnizioni e nella disposizione.

F. Goria , Arenzano.

Rappreso di Beccacce alla Russa.

Montate sopra zoccoli guarniti con ghirlande di rose di un effetto bellissimo sia nella montatura, che per la perfezione dei fiori, nel mezzo un' insalata alla

Russa, finite elegantemente con un gruppo di teste di beccaccie, sostenendo il buon augurio.

Beccacce allo Champagne.

Fatele colorire a gran fuoco in una casseruola con un mazzetto aromatico bagnandole di quando in quando con un poco di champagne.

Puossi sostituire lo champagne mettendo un poco di cognac, un poco di vino bianco e pochissimo agro di limone.

Cespuglio di quaglie Florida.

Avvolte le quaglie in una foglia di vigna imburrata bardandole di una fetta sottile di lardo, mettetele allo spiedo per quindici minuti di cottura, apprestate da altra parte una quantità relativa di purea di piselli freschi con cipolla e lattuga ben condita e ridotta regolare; intanto ungete un piatto fondo di portata dentro al quale farete una bordura, a cornetto, di patate nel centro del piatto, tappezzato di tranciette di prosciutto magro e crudo, verserete la purea ben aggiustata.

Sfogliate le quaglie si metteranno sopra la purea con una buona copertura di tartufi bianchi del Piemonte spolverizzando di griviera il tutto; meno la bordura, spargendo qualche goccia di sugo di carne ben ristretta.

Mettetela nel forno per dieci minuti e servite subito con salsa Madera a parte.

Terrine di quaglie alla Valescof.

Arrostite otto quaglie, passatele alla salsa *Chaud-froide* e decoratele a vostro piacere.

Decorate un *timballo* di cristallo con tartufi e lingua, nel centro insalata russa e sopra deponete le quaglie disposti in corona incastrandovi le teste, sormontate il tutto con un'asticciola di argento e due bei tartufi.

Servite sopra una crostata di riso con gelatina attorno.

O. Pratesi - Londra.

Quaglie al Nido.

Disossate le quaglie, farcitele con pasta di pollo e tartufi tagliati in piccolissimi dadi, ricomponetele, avvolgetele in una piccolissima fetta di lardo e fatele andare a fuoco forte. Quindi sgrassatele, bagnatele con cognac o Madera, e finite il suo fondo con qualche cucchiaio di buon sugo di carne.

Fatto ciò togliete alle quaglie il lardo nel quale sono involte, e collocatele sopra a fondi di carciofi che precedentemente avrete fatto cuocere bene passati al burro e che avrete riempiti con un ragottino di piccole teste di *Campignons* e piccoli pezzi di tartufi. Condite il tutto con buona spagnola, e salsate con il loro fondo.

Quaglie alla Valenziana.

Disossate le quaglie che vi occorrono, riempitele di riso cotto a mezza cottura, unite al riso dei fegatini di pollo tagliati a dadolini saltati al burro e con poca cipolla, ben gustato il tutto con poca *glace de viande* (estratto di carne), sale e pepe. Avvolgete le quaglie con grossi peperoni arrostiti e privati della loro pelle. Ponetele in un *sautè* che precedentemente avrete spal-

mato di burro, prosciutto crudo, cipolla carote, il tutto tagliato molto finemente.

Fateli andare a fuoco forte voltando con una paletta ed avendo cura di non rompere la loro veste di peperoni; bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Quando questo sarà assorbito, aggiungete un mestolo di sugo di carne, fate finire di cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

Servite caldissimo.

Quaglie ai tartufi sotto cenere.

Fate un ripieno di cacciagione riempitevi delle quaglie introdurvi per ciascuna un tartufo medio, del *Perigord* cotto con Madera, bardarle ed invilupparle entro fogli di pasta (a *foncer*), dorare i bordi e fermare colla pinzetta, disporvi sopra una piccola guernizione colla medesima pasta, dorare e cuocere a *forno* allegro circa mezz'ora.

La vera maniera sarebbe cuocerle inviluppate in carta burrata e cotte sotto cenere calde e bracie, il che sarebbe giusto appropriato alla denominazione che portano; ma attualmente si impiega più sovente il metodo precedente, come anche lo spiega Escoffier nella sua *Guide Culinaire*.

Quaglie alla Moderna.

Prendete le quaglie che vi occorrono, disossatele, conditele con sale e pepe, riempitele con del « foie-gras » (fegato grasso) avvolgetele in una piccola fetta di lardo ponetele in una *sautè* ben burrato e fatele andare a

fuoco piuttosto forte per circa dieci minuti, facendole rosolare assieme ai lor'o ossicini. Dopo detta cottura, togliete a ciascuna quaglia la fetta di lardo nella quale sono involte, disgrassate il loro fondo; bagnatele con mezzo bicchiere di vino Cherry, e quando questo sarà ben ridotto, aggiungete due cucchiai di estratto di carne ed un piccolo mestolo di fondo di vitella. Allorchè questo va in ebollizione, ponete le quaglie in un altro recipiente e passate sopra la loro salsa, alla quale va aggiunta una « julienne » di carote e sedano, che antecedentemente avrete preparata e bollita, aggiungete anche due tartufi tagliati pure e « julienne », e fate bollire il tutto per cinque minuti.

Dopo di ciò accomodate le vostre quaglie entro una legumiera d'argento, versatevi sopra tutta la loro guarnizione e ponetele in ghiaccio. Allorchè il tutto sarà rappreso, finite di coprire con una finissima gelatina di pollo, possibilmente senza colla, lasciate in luogo freddo fino al momento di servire. Presentate sopra uno zoccolo di ghiaccio.

E. Privitera - Napoli.

Quaglie rivestite.

Disossate le quaglie, cominciando dalla schiena, e fregatele con un po' di limone ; riempitele di un composto fatto in questo modo : 3 ettog. di polpa di vitello, 2 ettog. di lardo, 2 uova intere, sale, pepe, spezie, il tutto ben tritato e passato allo staccio, uniteci 50 gr. di lingua salata tagliata a dadolini, altrettanto lardo, pochi pistacci e un pochino di rhum, il tutto mescolato e ben unito.

Riempite le quaglie e cucite, tenete però staccata la testa non spennata.

Preparata una pasta fatta con 2 ettogr. e mezzo di farina, 2 rossi d'uovo, 150 grammi di burro, poca acqua e sale, impastata, spianatela dello spessore di uno scudo, avvolgetene le quaglie e dategli forma di quaglia lasciandogli un piccolo buco dalla parte della testa, doratele con uovo, lasciatele cuocere a forno moderatissimo un'ora ; cotte che siano, nel buco lasciato, versatevi tutta la gelatina che possono contenere, tenendole naturalmente diritte e in posto fresco acciò possano raffreddarsi.

Pronte, si attacca con un piccolo stecco la testa, e si prepara un crostone coperto di burro colorato verde e si collocano con grazia tramezzate di gelatina si finisce il piatto con crostoni di lingua e gelatina.

Se si vuole si può unire dei tartufi neri o bianchi.

Simile piatto si può fare anche con i tordi.

Si può anche fasciarle di pasta sfogliata.

D Graveglia - Novara.

Filetti di piccione alla Duxelles.

Prendete tanti filetti di piccione quanti ne occorra, prepararli, batterli leggermente, salarli, cuocerli con burro in una salsiera, quindi estrarli e farli freddare. Mascherarli con due parti di *Duxèlles* fredda, rosolarli poscia nella mollica di pane, indi nelle uova battute e di nuovo nel pane, regolandone subito la forma di tutti i filetti. Avrete pronta una teglia con burro chiarificato, mettetevi i filetti, fateli colorire, su fuoco, da ambo le parti, deporli poscia in corona su bordura di

riso riposata sopra vassoio tondo, riempiendo il centro con funghi alla Provenzale. Servire a parte un *demi-glace*.

Roberto Sandrin - Nizza.

Torta di piccione alla Perigord.

Tagliate a venti piccioni l' osso della forcella dello stomaco, riempiteli con ripieno di pollo preparata precedentemente alla quale avrete aggiunto un tritume di tartufi neri; legateli come di regola e poneteli in casseruola con burro e 300 o 400 grammi di carnecca sbollentata e tagliata a dadi precedentemente. Fateli rosolare a fuoco ardente indi salateli e, se del tempo, aggiungetevi 200 grammi di tartufi neri freschi pelati e tagliati pure a dadi. Bagnateli con un bicchiere di vino bianco, coprite la casseruola e lasciate ridurre il vino; ritirate così la casseruola dal fuoco e lasciate freddare i piccioni.

Piccioni alla Bruniselda.

Preparate i piccioni alla *Grepoten* secondo la formola conosciuta, ossia cuocendoli sulla griglia a tempo debito.

Scegliere dei pomidoro di forma regolare e uguale tagliate ad essi una terza parte superiore, vuotateli spolverizzateli di sale, poco pepe, bagnateli con olio fino e metteteli al forno durante 7 minuti.

Preparate un *soufflée* di pomidoro nel modo seguente; passate dei pomidori crudi in un setaccio finissimo, poscia ridurre a fuoco vivo, incorporando regolare quantità di *bechamelle*; noce moscata, erbe fine,

indi tuorli d'uova e burro, lavorando per bene con spatola.

Dopo due minuti di cottura soave, si ritira, unire quando sia fredda, tre chiari d'uova montati a neve.

Riempire con questa *purée* i pomidori, coprirli con formaggio d'Olanda, dieci minuti prima di servire il piatto si mettono a forno molto forte.

Nel momento di servire, si collocano i piccioni al centro del piatto, i pomidori *souflèe* artisticamente in giro.

Inumidire i piccioni con sugo chiaro di vitello e servire a parte una salsa *Choron*.

L. Domenech - Madrid.

Pernici all'Escoffier.

Cuocere le pernici in terrina, a tre quarti di cottura aggiungere 50 gr. di tartufi crudi tagliati a piccole lame, indi ancora un bicchierino di cognac e incendiarlo; ricoprire e lasciar finire di cuocere. Al momento di servire unirvi delle lame di lingua e dei piccoli *Campignon* precedentemente glassati; un cucchiaio di *glacé* di carne chiara, salsa a parte.

Pernici Hèlene.

Pulite e montate le pernici, cuocetele arrosto spruzzandole con Marsala. Cotte, lasciatele freddare, scalcatele, paratele, riempite i petti con una *mousse di volaille* nella quale mischierete un tritume di tartufi neri, e salserete pezzo per pezzo con una salsa *Chaud-Froid* bianca e rosa. Decorateli quindi con tartufi neri.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Pernice in cocotte alla Greco.

Disossarla e riempirla con un'amalgama di maccheroni, e pasticcio di fegato grasso e funghi.

Assaporare questo miscuglio con poca scalogna fritta, erbe fine, sale ed un poco di vino bianco.

Ripiena, braciarla in recipiente *cocotte*, con burro, giambone a quadretti, vino bianco, conserva di pomodoro in pochissima quantità, e salsa spagnuola.

Chiudere ermeticamente la *cocotte* e terminare la cottura nel forno. Servire, a parte, una guarnizione di crocchetti di marroni, fatti in forma di piccole pere e fritte d'un bel colore. Servire la pernice nella stessa *cocotte*.

Petti di pernice alla Nizzarda.

Quando avete parato i petti come di regola, poneteli in una salsiera con burro e fateli cuocere da una sola parte, mettendoli sotto leggera pressa. Preparate una fine pasta a *Soufflée* di pernice, mascherate il petto dalla parte già cotta, lisciatelo e decoratelo con lame di tartufi, Porli su una teglia e esporli al forno per lasciarli finir di cuocere.

Al momento di servirli riposateli su una bordura di spuma di pollo, nel centro una giuliana di tartufi, fondi di carciofi, petti di pernice e piccole polpettine di fegato grasso leggermente legate con un po' di vellutata.

Roberto Landrin - Nizz.

Timballo di pernici Hèlene.

Uno stampo da timballo foderarlo con ripieno di caccia, lo stampo precedentemente imburrato, indi fare

una seconda camicia con fette di tartufo nero, possibilmente fresco. Avrete pronta la seguente guarnizione: dei filetti di petto di pernice stufati leggermente a Madera, gnocchetti pure di pasta di pernice, piccoli funghi e lame di lingua di bove, il tutto bene a sapore e queste ultime tre guarnizioni legate leggermente con salsa Madera, Incominciare a riempire lo stampo alternando un suolo di filetti di pernice e un suolo dell'altra guarnizione. Chiudere lo stampo con altra farcia, cuocerlo a bagno-maria per circa 30 minuti. Sformarlo su un zoccoletto di riso servendo a parte una salsiera di salsa Diana.

Mandarini d'ortolani alla Lucullus.

Ortolani disossati ripieni con un composto cotto a *fois-gras* ben condito, un bicchierino di marsala fatele *pochè*, una volta cotti glassarli con una salsa *Chaud-froid;* d'altra parte prendete dei mandarini con le foglie, vuotarli facendovi una piccola incisione circolare per rimettervi il coperchio con le foglie.

Fate una spuma di caccia leggerissima mettetene un po' in fondo ai mandarini posatevi sopra gli ortolani con una fetta di tartufi, sul tartufo un altro po' di spuma e riempire con della buona gelatina. Aggiustarli su di un tampone di legno in mezzo al quale avrete collocato un piccolo alberello per poter appendere i mandarini avendo cura di legare, i mandarini farciti, con delle piccole striscie di nastro di seta. Guarnite per bene il piatto di gelatina e servite.

G. Petazzi - Roma.

Ortolani alla Lucullo.

Con un pane inglese si fanno dei crostini della grandezza degli ortolani, ripieni di fegato d'oca di Strasburgo.

Gli ortolani arrostiti si mettono sui crostini ed in corona su un piatto di servizio rotondo. Nel mezzo si mette un raguttino di tartufi freschi trifolati. Coi resti dei tartufi e con qualche cucchiaio di brodo consumato e sugo di carne, si cuoce un fondo che si serve a parte.

Anitre selvatiche alla Presse.

Arrostire per venti o trenta minuti due belle anitre preparare e friggere al burro due crostoni di 20 cent. di lunghezza per 10 di altezza, svuotarli del pane e riempirli d'un ripieno di fegatini di pollo.

Appena cotte le anitre togliere loro i filetti, tagliarli in quattro deporli sopra il crostone, pressare colla macchina le carcasse rimaste, onde estrarne tutto il sugo e servirlo a tempo, in una salsiera a parte.

G. Pratesi - Londra.

Galantina di anitra alla deliziosa.

Disossate interamente un'anitra non troppo grassa quindi preparate il ripieno seguente:

400 gr. di carne di maiale;

300 gr. di magro di vitella;

125 gr. di lingua alla scarlatta e del prosciutto crudo.

Passate la carne per la macchina aggiungete la lingua e il prosciutto tagliati a grossi dadi, salsate e

mischiate tutto con un pugno di pistacchi, 2 uova intere e un mezzo bicchiere cognac, sale e un poco di pepe.

Riempite l'anitra con questo composto cucite le aperture e legatela strettamente in una salvietta; fatela cuocere una buon'ora aggiungendo gli ossi dell'anitra, qualche osso di vitella, carote, cipolle, un mazzetto e il tutto ricoperto di acqua.

Quando è cotta slegatela, spremete bene la salvietta e rilegatela di nuovo strettamente e fatela freddare.

Se dovete servirla fredda il sugo sarà un' ottima gelatina, o se calda vi servirà una salsa gustosissima.

Anitra all'inglese.

Prima cosa preparare bene l'anitra. Abbrustirla per liberarla completamente dalla peluria. Tagliate le zampe, la testa, ed estraete le rigaglie. A parte in un piatto fondo, versate mezzo bicchiere scarso di buon latte, un po' di mollica di pane, mescolate bene, aggiungete un po' di formaggio parmigiano grattugiato, del prezzemolo finemente triturato, sale, pepe, un rosso d'uova e un pezzo di burro, mescolate bene e fate una pasta omogenea. Con questo composto, riempite bene l'anitra, ricucendo l'apertura con pochi punti di filosello; indi le si avvolge il petto con una fetta di lardo o di pancetta di maiale. Adagiata sul fondo d' una casseruola, e cosparsa di foglie di rosmarino, si fa crogiuolare lentamente con burro e ritagli di lardo, inaffiando ad intervalli con un po' di vino. Ottenuto un bel color d'oro si leva l'anitra dal fuoco e si serve; contornandola di crescione, spicchi di mela, d'arancio e di limone.

F.lli Marinoni - Milano.

(Per chi fosse contrario al rosmarino si può sostituire con salvia).

Fagiano alla Maribourgh.

« Il fagiano, quando è mangiato tre giorni dopo la sua morte, non ha nulla che lo renda pregiato », diceva il padre di tutti i gastronomici Brillat Savarin, « non è così delicato come le pollastre, nè così delizioso all' olfatto come la quaglia. Adoprato in tempo opportuno invece, egli è di una carne tenerissima, squisita e di egregio sapore. Questo così desiderabile momento è quello in cui la carne del fagiano incomincia a decomporsi; allora si sviluppa il suo aroma e si paragona ad un olio che, per esalarsi ha bisogno di alquanta fermentazione, come l' olio del caffè che ottiensi solo colla tostatura. Giunto a tale stadio il fagiano si spenna, ma non prima, e si lardella punzecchiandolo col lardatoio, scegliendo però il migliore tipo di lardo, fresco e massiccio. Non è mica cosa indifferente lo spennare prima il fagiano, poichè esperienze certe insegnano che quelli fra i detti animali che si conservano colle penne sono più profumati di quelli che rimasero lungamente nudi ».

Ma tutti non hanno gli stessi gusti e molti preferiscono mangiare il fagiano fresco. Due sono le specie del fagiano, cioè il fagiano di montagna che è il più prelibato e quello di parco che è assai inferiore avendo la carne poco profumata. Generalmeute si cuoce allo spiedo se è giovane, quando questo uccello è vecchio si cuoce in galantina o allo stufato.

Operazione. — Levate le interiora al fagiano, abbrustitelo un momento a fiamma chiara, sopprimetene il ventricolo indi spazzolate un bel tartufo e tagliatelo a

piccoli dadi, triturate alcune foglie di prezzemolo, un poco di timo e 30 grammi di lardo raschiato; unite tutto assieme ai tartufi e con un poco di sale fino, riempite con questo composto il fagiano, cucitelo, incartocciatelo con carta bianca spessa e fatelo cuocere per un'oretta allo spiedo a fuoco moderato, bagnandolo sovente con del burro fuso, e mettendo intanto nella *ghiotta* (scolatoio del sugo) sei fettine di pane in maniera che abbiano da assorbire il sugo del fagiano. Trascorso il tempo indicato, scioglietelo dalla carta, salatelo leggermente, e lasciatelo colorire compiendone così la cottura.

Servitelo su di un piatto sopra i suddetti crostoni.

Messelier - Parigi.

Purea di fagiano alla Gastronomo.

Levate i petti a due o più fagiani, pelateli e picchettateli di tartufi e fateli bollire entro marsala; completata la cottura ponete il tutto come si trova al freddo.

Il rimanente delle carni dei fagiani le farete brasare a vapore come è indicato; a completa cottura disossateli, pestate tutto al mortaio compreso legumi e cozione del fagiano, unite della besciamella molto ridotta indi fate tutto passare al setaccio.

Prima di servirla si riscalda bene e poscia si versa in uno stampo come meglio piace lasciandola un poco riposare, versatela su un piatto rotondo e unire i filetti di fagiano ben caldi, guernire con dei dischi di lingua molto rossa e dischi di tartufo bianco.

Servire ben caldo e salsa Bearnese a parte.

Brilant.

Fagiano alla Bohémienne.

Fate arrostire, come d'uso, un fagiano, accompagnatelo d'una guarnizione di tagliarini al burro, legati al formaggio di Grujera grattugiato e addizionato a listarelle.

Troni - Venezia.

Petti di fagiano Hèlene.

Preparate una pasta composta di piccoli filetti dei petti del fagiano, del fegato di questo, un po' di farcia a gratin e tartufi neri, bene a sapore e fasciate tante barchettine della grossezza che in ognuna vi possa entrare un petto di fagiano, che avrete ridotto quasi della grossezza di un petto di pollo. Picchettateli con fettine di tartufo nero crudo e lingua, cuoceteli leggermente a burro, spruzzateli con champagne. Poneteli entro lo stampo e ricopriteli con farcia, esponete i stampi a bagno-maria nel forno e lasciateli cuocere. Preparatevi uno zoccolo in riso, oppure una bordura di purée di caccia e al momento di servire collocate in corona i petti riempiendo il centro con uova affogate e tartufi della grossezza di queste e piccoli *champignons*. Salsarli con una *demi-glace* finita di addizionare con un *fumet* ben estratto dalle carcasse del fagiano ed un bicchiere di Champagne.

F. Bonà - Montecarlo.

Filetti di fagiano alla Flora.

Disossate e preparate 12 filetti di fagiano levandogli la prima e la seconda pelle e tutte le pellicole lasciando ben pulito l'osso dell'ascella. Stringete il filetto

in modo che premendo all'ingiro alzi nel centro, fateli appena scottare al forno per pochi secondi, appena tali fateli freddare costringendoli a rimanere gobbi in modo che parati e freddi sembrino tanti petali di rosa, glassateli leggermente con una riduzione di pollo ben consistente e chiara, nel centro del piatto ponete una piramide di burro a cui adagiate con garbo i vostri petali di rosa. Empite i vuoti con gelatina finemente tritolata e con crostini di gelatina all'ingiro, servite sopra uno zoccolo di burro rappresentante alcune foglie di rose.

Zoccolo in burro lavorato a mano.

S. Greco - Roma.

Pasticcini di gallina Faraone.

Fate arrostire una gallina faraone, tagliatela sbarazzatela della sua pelle, disossatela e tagliate la carne in piccoli pezzetti. Fate cuocere e tritate dei funghi della medesima quantità della carne, poi amalgamate il tutto con una salsa *béchamel* ridotta, e un po' di tartufi tritati.

Lasciate raffreddare al fine di dare una perfetta consistenza all'apparecchio.

Fatene piccole pallottole dando la forma di una grossa oliva allungata, passatele leggermente nella farina a due riprese.

I pasticcini così preparati metteteli a cuocere in una frittura ben calda per fare ottenere un bel colore dorato. Si scolano accuratamente e si preparano su piatto. Servitele caldissime.

Filetti di capriolo parisienne.

Sono piccoli *tournedor* (scaloppine), di capriolo piccati, fatti ben rosolare al burro inumiditi col Marsala,

quando questo è ben asciutto si mette 5 o 6 cucchiaiate di estratto di carne allungato ed appena pronti si servano con bordura di marroni con guernizioni di lingua, funghi, tartufi, tagliati a filetti.

Così si ottiene un buon *entrée* preferito dai tedeschi ed inglesi.

Pedrotti - Genova.

Filetto di capriolo Alleanza.

Marinato come di uso e riempito di un composto di purée di fegato di caccia, ben legato e all' essenza di crescione. Brasato ben avvoltolato in un foglio di carta pergamena, guarnito di piccole cassette di patate riempite d'una purea di funghi.

Coscia di camoscio alla Biellese.

Ad una coscia di camoscio, togliete l'osso indi adagiatela in una cassuola di modo che una bottiglia di buon vino sia sufficiente a ricoprirla. Unite qualche erba aromatica e qualche fettina di limone. Sotto questa concia, lasciatela macerare per tre giorni in luogo fresco.

Passato detto tempo estraetela e fatela rosolare nell'identica maniera del vitello *braisé*. Sgrassate per bene quando avrà raggiunto il bel color dorato, bagnandolo con un'altra bottiglia di vino Gattinara, un bicchiere di marsala, un bicchiere di vino bianco secco, mezzo litro di salsa spagnuola, un bicchiere di mostarda d'uva, salate a giusta misura e cuocete con fuoco sotto sopra; un quarto d'ora prima di servirlo passate la sua salsa alla stamigna per poi salsare la coscia prima di servire. Accompagnatela con una salsiera a parte e guernite con delle carotine al burro. *F. Goria* - Arenzano.

Ricetta del coniglio alla nizzarda.

Prendete un bel coniglio di un anno, bel grasso e possibilmente nutrito con erbe aromatiche montane: timo, serpillo, origano, isopo e simili, affinchè le carni siano profumate ed abbiano quel *fumet* come le lepri, avvertendo che quelli di pelo bianco o grigio sono i migliori, Scannatelo, dopo avergli dato il colpo tradizionale dietro le orecchie, mantenendolo sospeso per le zampe posteriori. Fate colare il sangue, rutilante e caldo, dentro una tazza di già ripiena per $^1/_2$ di buon aceto di vino nero, con un pizzico di pepe, agitate leggermente, con un cucchiaio di legno, i due liquidi, affinchè il sangue non coaguli e si incorpori bene coll'aceto; spellate, in seguito il coniglio, apritegli il ventre, avendo cura di non perforare la vescica, che deve essere estratta intiera insieme al pacchetto intestinale, sino al ràtto, che si toglie, quest'ultimo, spaccando col coltello la sinfisi pubica, chè è cartilaginosa, del bacino. Mettete il fegato da parte togliendogli prima interamente la vescichetta della bile. Indi senza punto lavare il coniglio (perchè sotto la pelle è pulito, e date le suaccennate precauzioni lo è pure internamente) tagliatelo a pezzi, avendo cura specialmente per gli arti, di tagliarli alle giunture, perchè non diano schegge ossee; inquanto alla schiena che è difficile disarticolare, dati i tagli netti col coltello a dorso robusto, ottenendo delle rotelle o rocchi, come se fosse un grosso pesce. Mettete tutti quei pezzi, salvo il fegato, dentro un adatto recipiente, in concia con olio fino d'oliva di Nizza, aceto bianco, sale, pepe, spezie, rasura di noce

moscata, chiodi di garofano (il tutto moderatamente e secondo l'arte) una o due scalogne tagliuzzate, uno spicco d'aglio intiero, leggermente schiacciato col palmo della mano, due foglie d'alloro secche, come pure foglie d'erbe aromatiche secche: timo, serpillo, isopo, rosmarino e simili; rimescolate con cucchiaio di legna quindi lasciate in fusione, durante 24 ore o meno se è d'estate.

Per fare cuocere il coniglio al *civit*, preparate in una larga casseruola di coccio (avverto che a Nizza, come in tutta la Provenze, le vivande si fanno cuocere in casseruola, pignatte e in tegghie o tegami di coccio; soltanto la padella è di metallo), una pestata di lardo con un po' di prezzemolo, e fate fondere insieme ad olio; appena fuso il lardo, lagliategli le parti fibrose o *dechet*, come dicono i francesi, e poscia versate a caldo tutta la concia prima del coniglio fatto a pezzi, fate rosolare a fuoco piuttosto vivo, ma appena preso colore, continuate a piccolo fuoco, sino a completa cottura, addizionando, di quando in quando, un po' di brodo per mantenerlo umido.

Fate intanto arrostire sulla gratella il fegato del coniglio, mettete una midolla di pane, non tanto fresco, ad ammolire nel vino nero, poscia pestate bene macinando anche col pestello di legno dentro il mortaio di marmo, il fegato ben abbrustito e la midolla di pane imbevuta di vino, tanto da ridurla ad una pasta, aggiungetevi il sangue mischiato all'aceto, mescolate bene per legare la salsa, colatela per sbarazzarla delle fibre del fegato, e versatela nella casseruola sopra il coniglio, mescolando per bene, onde distribuire tra ogni

pezzo; si tolgono le foglie di lauro, lo spicco d'aglio, e si serva caldo, immediatamente, poichè la salsa non deve soggiornare che un minuto soltanto sul fuoco. In questo modo si cucina anche la lepre, prendendo il sangue da un coniglio o dal capretto, mantenuto liquido mediante l'aceto. Questo cibreo non è altro che l'antico *minutal leporinum*, modificato convenientemente, menzionato da Apicio, tra quelle vivande che avevano per salsa il proprio *cruorim* ossia il loro sangue, come le seppie, i calamari, l'atramenta o inchiostro; le aragoste, le beccaccie, il loro sterco e toccavia.

N. Marinoni - Milano.

CAPITOLO X.

Del Bove - Vitello Agnello ecc.

Filetto di bove alla Bristol.

Piccato e arrostito; bagnandolo sovente con vino bianco asciutto; servito con una guarnitura di arancini di riso, patate alla *demi glace* e fagiolini al burro.

Mignon di bue alla Doria.

Tagliate su d'un filetto dei piccoli *beefsteak,* batteteli da renderli alquanto sottili, passateli, dandole una forma triangolare e dopo averli passati al burro fuso ed al pane grattugiato fresco; poneteli sulla griglia a fuoco ardente, guerniteli con pomidoro cotti alla griglia e funghi passati all'uovo e fritti.

Beefstek alla Marinoni.

Specialità.

Dal mezzo di un filetto di manzo togliete un *beefstek* alto due o tre centimetri: levatene tutte le esterne car-

tilagini, premetelo leggermente ed apritelo ai fianchi in due falde.

Ponete sullo staccio un torlo d'uovo sodo, due acciughe, un pizzico di cerfoglio o prezzemolo, un pezzettino di burro, e poca senape inglese in polvere.

Stacciate tutti questi ingredienti, formando un solo impasto, che introdurrete nell'apertura praticata nella bistecca; ricomponete per adagiate sulla griglia passando prima nell'olio.

Dopo dieci minuti sarà cotta all'inglese, cioè quando il colore sarà giunto sino all'interno, e allora porrete sopra un crostone di pane precedentemente fritto al burro e la servirete con guarnizioni di crescione insalata.

È una modesta creazione, che gusta al palato, e può figurare fra le altre diverse maniere di cucinare il filetto.

M. A. F.lli Marinoni - Milano.

Dischi di manzo alla primaverile.

Tagliate da un filetto di manzo 10 dischi non più alti d'un centimetro, pareggiateli cotti rapidamente come da pratica, e serviteli in corona sul piatto posati su altrettanti dischi di rape caramellate con nel centro una giardiniera finissima.

Costa di bue alla Chantilly.

Cotta allo spiedo tenuta *saignant*, servire guarnita di fondi di carciofi farciti di una purea di funghi alla crema, piselli ben verdi, rape e carote al cucchiaio separati, e in piccole tartellette di sfogliata saisare con una salsa madera pochissimo legata.

Costa di bue grillata all'americana.

Costa di bue grilliata come di abitudine; guarnita di fiocchi di patate paglia (paille), pomidori ripieni di peperoni saltati all'escalogna, e rafano raschiato; salsa bearnesa alla menta, a parte.

C. Gessaga.

Manzo alla Notari.

Avrete un pezzo di manzo di circa Kg. 1,500, ben infrollito, battetelo, lardellatelo con giambone, alloro e spezie, legatelo, mettetelo in una casseruola in ristretto con due bicchieri di brodo, uno di vino nero, cipolla, aglio, carota, sedano tritato e poco sale.

Lasciate cuocere per due ore con una carta e il coperchio.

Ritiratelo poscia e mettetelo in una terrina. Passate quindi la cozione al setaccio dopo di avervi diluito sei alici salate, e il sugo di due limoni. Versate questa salsa sopra il manzo e più un bicchiere d'olio d'oliva. Lasciatelo stare due giorni.

Quando lo servite preparatevi dei legumi lessi: fagiolini, barbabietole, zucchini, scorzonera, piselli, cavolfiore, secondo la stagione.

Tagliate il manzo a fette sottili, mettetelo nel piatto sopra un rialzo qualunque e coi legumi decorerete il piatto.

Spetta al vostro buon gusto e far diventare elegante questo piatto, disponendo in bell'ordine le verdure attorno al manzo.

Fate poscia una majonese alla quale unirete la cozione del manzo.

Con parte di questa mascherate la carne, e l'altra servitela nella salsiera, aggiungendo dei capperi tritati.

Elia Parmigiani - Genova.

Bistecchine di filetto Judic.

Da un filetto togliete tanti *tournedor*, ossia grossi scaloppe, tutti identici.

Preparatevi altrettanti crostini di pane della stessa forma, fritti in burro od olio, ad un giusto color oro; cuori di lattuga rosolati formano la guarnizione.

Fate dunque rosolare le bistecchine al momento stesso di servire, sovrapponeteli ai crostini, collocate attorno i cuori di lattuga e bagnate con la salsa che dal filetto avrete ricavato coll'aggiunta di marsala, un cucchiaio di brodo e dei tartufi finemente tritati.

Servite salsa a parte.

Hermenegildo Herraiz - Madrid.

Bistecche alla Russa.

Battete una bistecca, poscia sminuzzatela più fina che potete.

Ridatele poi la forma primitiva; collocatela nel mezzo d'un vassoio, contornandola di capperi, prezzemolo, funghetti, acciughe, cipolla e cetrioli, ogni cosa ben tritata e disposta a piccoli mucchietti.

Nel centro del *beefsteak* collocate un torlo d'uovo.

Condite poi con agro di limone, senape, sale e pepe.

M. Donnini.

Medaglioni di filetto di Mauro all'Alsacienne.

Dal centro di un bel filetto morbido tagliare tante bistecchine quante ve ne occorrino, dandogli forma ben

tonda ; farle rosolare a fuoco vivace con *bekenfumie* spruzzarle di madera, farle cuocere, indi deporle su tartallette di pasta sfogliata riempite con *chouchrute* bresato; bene assaporito, posare sopra un rondello di *beken*. A parte una salsiera di *demiglace*.

Mallegni - Cairo.

Filetti di bue alla Dumarry.

Filetto di bue arrostito servito con una guarnitura di carciofi riempiti di cavolfiore, legati alla *bèchamel* e gratinati, o ancora semplicemente di mazzi di cavolfiori formati in piccole tazze a caffè, poi cospargerli di salsa Mornay, sparsi di formaggio grattugiato. Servite subito.

C. Savio - Montecarlo.

Dischi di Bove alla Lacam.

Glassate i dischi a madera, cercando che restino ben sanguigni, quindi estrarli dalla padella disporli su tanti quadrati di pasta sfogliata della grandezza ciascuno che possano involgere un disco, spalmare ogni disco, da ambo le parti, con della purea di fegato grasso, aggiungendovi una fetta sottilissima di tartufo, involgere entro la sfoglia disco per disco, dorarli e metterli a finire di cuocere in forno.

Al momento di servire disporli su vassoio tondo, in corona, riempendo il centro con *soubisse*. Servire a parte una salsa *Kussarda*.

Ponz - Londra.

Ouseun Rèbad Turque.

Brochette di filetto di bue alternate con rotondini di grasso di coda di montone e foglie di lauro, sale, pepe e sugo di limone, cotte alla griglia. Servite con salsa pomodoro *sofranée*.

Mallegni - Cairo.

Ragù alla Greco.

Carne di bue ben pulita, saltata all' olio, bagnata con vino rosso e poco aceto.

Unite cipolline saltate, pomodoro, acqua, sale, pepe rosmarino, garofano, cannella, aglio, alloro: in una casseruola con coperchio otturato ermeticamente, per un ora e mezzo, poscia servite.

Mallegni - Cairo.

Dischi di bue Exelsior.

Dischi montati sopra zoccoli di patate paglia, guarniti di fondi di carciofi farciti, lattughe braciate, olive farcite, pomidoro alla cardinale, creste, tartufi, animelle salsa *Pàrigordine.*

Beefsteck alla Moderna.

Creazione assoluta.

Da un bel filetto di manzo staccate un beefsteck apritelo longitudinalmente in due parti uguali a modo di un *sandwick.*

Sullo staccio deporrete i seguenti incredienti: un po' di burro crudo, due filetti d' acciuga, un tuorlo di uovo sodo, un pizzico di senape inglese in polvere, e del cerfoglio, passateli allo staccio, ottenendo così un composto, il quale impinguerete il beefsteck: passatelo all'olio, salatelo e deponetelo sulla griglia.

Dopo circa dieci minuti avrà raggiunta la cottura perfetta all'inglese, deponetelo sopra un vassoio, contornandolo di crescione questo un piccante e stuzzicante manicarteto·

F.lli M. A. G. Marinoni.

Bistecche alla Romagnoli.

Tagliare dal centro d'un filetto una bella bistecca; deporla a marinare in una miscela composta con Jerez un bicchierino di Chartreux, erbe aromatiche, per circa sei ore.

A parte preparare una polenta per modellarvi degli eleganti crostoni. Preparare delle patate soffiate, grandi, da riempirsi con un ripieno di *Cepes* e giambone, legati con un poco di mezza glassa e, per ultimo, dei fondi di pomidoro alla provinciale.

Un momento prima di servire, cuocere sulla graticola le bistecche; non si prolunghi troppo la cottura.

Disporre nel piatto i crostoni di polenta; sopra le bistecche, contornare coi fondi di pomidoro collocando su questi e per ciascuno, altrettante patate soffiate ripiene; sopra le bistecche un poco di *maitre d'hôlel.*

A parte servire una finissima mezza glassa con un poco di riduzioni della marinata.

Felice Marti - Madrid.

Bue braciato alla Tirolese.

Prendete dalla coscia del bue il pezzo più morbido deponetelo sopra un buon fondo composto di carota, sedano, cipolla, una foglia di lauro, un poco di giambone ed un poco di lardo e burro.

Fatelo dorare per bene, sgrassatelo e bagnate con marsala e sugo di secondo grado.

Quando pronto preparatelo col suo stesso sugo ben ristretto guernendolo di piccole carotine, cipolline d'Ivrea, e delle piccole mazzarine a *fland* di fegato grasso. Servite caldissimo con parte della salsa a parte.

Bistecche di filetti di manzo alla Bersagliere.

Prendete un bel filetto di manzo, tagliatene 8 belle fette, battetele che abbiano uno spessore di 3 cent. e larga 8, marinateli con olio, sale e pepe. Intanto disponete altrettante fette di pane larghe 9 e spesse 2 centimetri, bagnatele con buon brodo e poco sale, tuffatete nell'uovo sbattuto e fatele friggere al burro. Avete intanto preparato delle cappelle di funghi freschi, se è la stagione, altrimenti s'adoderano i funghi di Bordeaux che parerete di 7 cent. di diametro e farete cuocere olio, sale, pepe, aglio e prezzemolo, (l'aglio ed il pepe si adoperano quando non disgustano i commensali altrimenti se ne fa a meno).

Preparate altrettanti filetti d'alici salate, per quante sono le bistecche di carne, con altrettante olive verdi prive di nocciolo e leggermente sbollentate; col filetto d'alice fate una fascietta alla parte posteriore dell'olivo e lo adagiate ritto sul fungo con un bel ramino di prezzemolo o sedano ritto sopra l'olivo. Fate cuocere le bistecche di manzo al Marsala e poggiate il crostino di pane fritto, sopra la carne e il fungo l'olivo vestito; salsateli leggermente e serviteli caldi con una salsiera di salsa al Champagne.

Tutto questo dovrà poggiare sopra uno zoccolo di riso intagliato.

Greco - Roma.

Dischi di Manzo Bristol.

Cuocere in salsiera i dischi, bagnarli con buon Madera, ergerli su piatto da servizio riposandoli su croccette di riso della grandezza del disco. Guarnitura di Flageoleff e piccole patete cotte stufate.

Fiorino.

Dischi di filetto di bue all'Enrico IV.

Cotti e preparati come di regola, disponeteli in corona in un piatto di forma rotonda alternati con calici di carciofi ripieni, a piramide di piccoli funghi cotti al vino bianco secco e glassati con sugo di carne. Il centro del piatto guarnito con una bella piramide di patatine alla parigina, cioè patatine rotonde levate col cucchiaio da legumi ed abbrustolite al burro. Infine spolverizzatele di sale e prezzemolo tritato finissimo, distaccando il fondo dei dischi coll'aggiunta di sugo di carne e con questa salsate bene il tutto e servite subito.

F. Goria - Arenzano.

Braciole di manzo alla Comasca.

Dividete un pezzo di lombo di bue in cinque o sei parti, e queste premete leggermente.

Ponete sul fondo di un'ampia padella della pancetta di maiale delle cipolle dei peperoni e dei pomidori tagliati a dadi: unitevi le costolette, e lentamente con burro, fatele dorare, versatevi su del vino bianco. che lascerete evaporare, spruzzate di sale e di poco pepe rosso, unitevi dei funghi pure a quadretti, dei piselli e delle punte d'asparagi, e terminate con brodo e sugo di carne. Coprite ermeticamente e lasciate cuocere adagio per circa un'ora. Indi bollite a parte un ettogramma di cipolline di Como e le unite.

M. A. F.lli Marinoni - Milano.

Costate di bue Santa Lucia.

Fate rosolare dentro ad una stufarola con coperchio a scatola, due belle costole di bue di un chilo-

gramma circa con burro; appena voltate salatele e aggiungetevi una cosidetta *mirepoix* composta: di cipolle, carote, sedano, alloro, timo, magro di giambone, ventresca di lardo, pepe in grano, ecc. Appena questi legumi saranno leggermente abbrustoliti bagnateli con un paio di quinti di litro di buon Capri, lasciatelo evaporare quasi del tutto, indi aggiungete due cucchiaiate di purea di pomodoro e due mestoli di brodo, coprite ermeticamente, rivolgendole di tanto in tanto, osservando che non abbiano ad asciugare troppo, in modo di arrivare a giusta cottura ben glassate; nel frattempo preparate la seguente guarnizione:

1. - Otto pomidoro ben rotondi e di grossezza eguali, vuotati leggermente senza danneggiare la forma e riempirli con dei piccoli maccaroncini conditi con sugo di pomidoro e parmigiano e con dei nastrini di giambone e tartufi; rimettete a forma primitiva inaffiandoli di burro fuso, cuoceteli al forno lasciandoli per cinque o sei minuti.

2. - Cappelle di funghi tornite e cotte al burro bianco.

3. - Dodici patate forma uova cotte al burro con brodo. Levate le costole che saranno cotte e glassate. allungate questo fondo con un po' di sugo chiaro, passatelo allo staccio di seta senza troppa pressione, indi fatelo ribollire per chiarirlo e levare tutto l'unto, finitelo legandolo a giusta densità con un po' di « arrow-roost ».

Ponete le due costole sopra un vasoio in argenteria, tagliate traversalmente guernendo le due estremità colle patate e ai fianchi, alternando i pomidori e

le cappelle di funghi con un pizzico di prezzemolo ben verde, salsate leggermente le costole guarnendo le due ossa con due grosse *papillotte* servendo il rimanente della salsa in salsiera a parte.

C. Gessaga - Genova.

Costata di bue alla gastronoma.

Da un bel carrè di bue, tagliate delle belle costate e fate sopratutto attenzione che la carne sia frolla.

Preparate in braciera un fondo come d'uso, completo, sia di legumi che di aromi, con del burro; lasciate ben rosolare.

In padella a gran fuoco, fate rosolare le costolette e unitele dopo al fondo che gia è disposto in braciera.

Prendete del fegato di vitello tritolato finissimamente unitelo al resto.

Versate quindi una bottiglia di buon Barolo e attendete la completa riduzione.

Bagnate con poca salsa di pomidoro lasciandolo sensibilmente cuocere, aggiungete in seguito del buon brodo o sugo e lasciate completare la cottura.

Separate le costate, dalla salsa ponetele in luogo caldo, ma non troppo; fate passare allo staccio la salsa e tutti gl'ingredienti, sgrassatela e versate sopra le costate, la parte liquida acciocchè si mantengano unite; la salsa montatela a burro e servitela su rialzi di patate puréa, guarnite con rape, carote e piselli salsati e salsa a parte, le costate spruzzate di tartufi bianchi tagliati finissimi.

Dischi di bove alla Doria.

Quanti dischi di bove vi occorrono e tante crêpe di spinacci, farete cuocere entro piccole tartalette.

Cuocete in salsiera i tornedò, spruzzandoli con vino Madera.

Collocate i dischi sopra ogni tarteletta fate con un sacco a *pochér* una rosa di *soubise* mettendovi sopra un piccolo disco di lingua.

Salsiera di *demi glaces* a parte.

N. Bacherini - Verona.

Costata di manzo all'Alsasienne.

In un baggiolo di legno collocate, ben preparata una lonza di bue, la cospargete di sale grosso, pepe contuso, foglie di alloro, e macis, in ultimo un pizzico di salnitro, sovrapponetevi un peso ed in questa specie di salina lasciate la lonza per dieci giorni voltando di tanto in quando e tenendo in luogo asciutto e fresco prenderà un colore vivace rosso e la carne defragrata dal sole e dagli aromi acquista speciale sapore.

Prima di cuocerla in acqua la lavate molto e la stringete fra alcuni lacci di filzella.

La presentate sulla tavola con guarnizione di crauti e fette di pancetta ai ferri.

F.lli A. G. Marinoni - Milano.

Del Vitello.

Pane di vitello alla Santoreggia.

Specialità e creazione Marinoni.

Rivestite le pareti interne d'uno stampo rettangolare con ampie « blonde » di bianco di lardo, osservando che queste non si sovrappongono.

Affettate, allo spessore di un quarto di centimetro ed in senso longitudinale un pane chiamato « carrè » applicate queste fette sopra quelle di lardo, ottenendo un secondo rivestimento il quale spalmerete di prosciutto crudo triturato finissimo, commisto, nella medesima quantità, ad altra carne di vitello; così avrete una terza cassa, che fodererete ancora con larghe falde di fesa vitello, avendo così ottenuto quattro casse in una sola; ed allora polverizzate di sale comune e pochissimo salnitro, e per ultimo rivestite con fettoline di ventresca di maiale lasciando, questo speciale involucro, al tiepido per un paio d'ore.

Esponete a fuoco vivo un *sautè* e stratificatene il fondo con una dadolata fra scologne e *tettina* di vitella dorate con poco burro, ed aggiungete tosto dei pezzi di lacerto (1) privo delle cartilagini esteriori, lavato ed asciugato; progreditene leggermente la cozione, per dar agio ad allargare con un bicchiere di Marsala; lasciate circa tre o quattro minuti, poi ritirate dal fuoco.

Dal mortaio allo staccio convertite tutto quanto in una purèe, che raccoglierete in una bacinella per metà sommersa nel ghiaccio.

Dadoleggiate un pezzo di lardo, con la medesima quantità del burro; vuotate tutto quanto in una casseruola e immergetela a bagno-maria nell'acqua bollente fragrantizzando abbondantemente con foglie di Santoreggia (2) erba così chiamata; e lasciate al fuoco per

(1) Lacerta è la lombata del vitello.

(2) Erba aromatica che serve ed è usata anche in distillazione.

un paio d'ore ben coperto. Filtrate con un lino questa miscela; e, come è, appena tiepida, lentamente emulsionate questa aromatica miscellanea alla *purèe* osservando che tutto quanto risulti senza grumi. A delle cervelle di vitello freschisssime, togliete la pellicola, passandoli in acqua; e subito dopo mettetele nel mortaio pestandole con carne di vitello; e subitamente passate allo staccio questa seconda purée che amalgamerete alla prima aggiungendo pepe e caienna, sale e (cognac).

Versate questa particolare mistura nella preparata cassa, e rivolgendone di essa i lembi, chiudetela, sigillando con barde di lardo.

Immergete questo stampo col contenuto e spingete a fuoco debole a forno, lasciandole per un' ora circa a bagno maria; sopra al composto tenete costantemente una piccola assicella di misura, e un lievissimo peso. Quando avrà raggiunto a punto il grado indicato, lo affonderete in ghiaccio, e quando sarà gelato, lo poserete sopra un'alzo artistico di burro, velandolo in gelatina, e contornandolo con stampi di gelatina, e altri pezzi di gelatina montata.

F.lli A. F. e Marnoni - Milano.

Lombata di vitello Metternich.

Lombo di vitello brasato in ristretto, quando è cotto lasciate raffreddare alquanto, levate con un coltello i filetti di sopra, in maniera che rimangono quadrati. Avrete intanto preparato una purea di pollo, fegato grasso e funghi, legato con qualche cucchiaio di *bechamella*. Tagliate a fette dello spessore di un centimetro i due filetti, sopra ogni fetta una piccola parte di questa miscela, ricomponete dandole una bella forma.

Velate completamente con una *bechamella* ben ridotta, legata con rossi d'uova e crema, cospargete di formaggio grattugiato, qualche goccia di burro fuso e fate gratinare.

Guarnite in giro con delle galette di patate Anna. Alle due estremità del piatto potrete applicarvi due coppe in pastigliaggio guarnite di porri imitanti i legumi.

Turòich all'Indiana (specialità assoluta) (1).

Tagliate sottilmente e più largamente che potete delle grosse fette di vitello, avendo precauzione di non screpolarle.

Con queste, foderate l'interno d'uno stampo rotondo burrato.

Riempite poi con un abbondante trito composto dei seguenti legumi: cipolle, carote, fagiolini, zucchette, sedano e cavoli. Disponete questi legumi leggermente pepati e salati a strati entro lo stampo intercalando fra ogni strato una fetta di prosciutto crudo.

Premete poscia tuttociò molto forte e mettete sulla superficie una grossa falda di lardo, ponendo a bagnomaria e poi al fuoco o al forno, dove rimarrà per circa un paio d'ore, dovendo cuocere lentamente.

Prima di versarlo, lasciate raffreddare entro lo stampo per circa 5 minuti questo intingolo, che è il piatto prediletto degli Indiani.

M. A. F.lli Marinoni - Milano.

---

(1) Questa ricetta venne menzionata dal Cav. Dott. Cougnet nel suo libro *Il ventre dei popoli.*

Escaloppe di Vitello Aurora.

Leggermente spianare delle escaloppe di filetto di vitello, accoppiarle mettendo nel centro una fettina di fegato grasso ad una metà, ed all'altra, animella braciata; avvolgerle nella retina di maiale, cuocerle al burro, servirle con funghi e piedi montone alla *Villeroy*.

Salsa Madera.

Vitello alla Napoleona.

Un bel pezzo di fesa di vitello, così detto « Italiana », in questa praticherete con cura l'affettamento ma non staccando del tutto le fette, e precisamente a modo di un libro. Procederete poi, con una presa fra sale, pepe, noce moscata a spuzzare le fette, e subito dopo, spalmerete colla lama di un coltello, con un ettogr. di « Pata de foie-gras » tutte le falde, intercalando fra l'una e l'altra una fetta di prosciutto. Finita questa divertente operazione lo legherete strettamente con dello spago, e infarinato che sia lo adagierete sopra una dadolata fra cipolle, sedano, carote, grasso, burro e qualche erba aromatica. Lo crogiolerete da ambo le parti, e subito lo bagnerete con un bicchiere di marsala; appena evaporato vi addizionerete un cucchiaio di salsa concentrata e brodo.

Lasciate così a fuoco moderato circa un'ora e mezza, e poi esploratelo mediante l'introduzione della punta di una forchetta; se al levar di questa esce il sangue, allora lo lasciate ancora, e se no è al punto di cottura. Va tagliato dopo circa dieci minuti con un affilato coltello in senso contrario ai tagli praticati. È una specialità che si gusta fredda in qualunque stagione,

contornandola di gelatina o d'una buona insalata italiana; e al palato vi sembrerà di gustare del « giambone truffè ». Nel servirla calda la contornerete di parecchie verdure, velando colla sua salsa ridotta e passata allo staccio.

Provato, è di riescita sicura e costituisce una specialità assoluta.

Gualfardo Angelo Marinoni - Milano.

Medaglioni di Vitello Eufemia.

Medaglioni di vitello, infilzati di prosciutto, lardo, tartufi, sale e pepe abbondante.

Cuocete sulla griglia a cottura regolare piazzandoli su zoccolo di Caponatina alla Siciliana, salsa *Bearnese* a parte.

Alicata - Catania.

Bistecchine Maddalene.

Preparare una quarantina di fondi di carciofi, di funghi, di tartufi, il tutto tagliato a listarelle finissime. Friggete le bistecchine al burro chiarificato come pure delle scaloppine di fegato grasso. Bagnate il *sauté* di vino di madera, mettetevi la vostra guarnitura cruda, fate bollire per cinque minuti aggiungendo della *demiglace* ben leggero e una nocciuola di estratto di carne. Preparate una corona di bistecchine e scaloppine intercalate, versate salsa e guarnitura nel mezzo del piatto. Bordate il piatto di crostini in creste di gallo e limoni canellati.

R. Stkrausse - Vienna.

Scaloppe alla Gastronomica.

Da un filetto di vitello ben parato fate delle fette, battetele per renderle sottili lasciandole sempre la sua

forma rotonda, salatele. e passatele all'uovo e poi al burro, aggiustandole a foggia di scudo; ponetele in una padella di rame.

Lasciatele cuocere e colorire a biondo oro e intanto con un cornetto a tasca riempito di purè di patate, formate una coppa su di un piatto, solo nel basso porrete le scaloppe per regola, all'alto mettete delle rape e carote, fatte a mezza luna indi incidendole nella purè a guisa di mosaico.

Nel centro di detta coppa riempite con piselli al burro.

Prima di servire versate sopra le scaloppe del burro spumante e servitele caldissime.

B. Balestrino - Rimini.

Perfetti di noce di Vitello alla Moderna.

Prendete una bellissima noce di vitello da latte, paratela a regola d'arte, picchettatela di tartufi neri e lingua (se conoscete che sia necessario legatela) cuocetela adagio adagio con un buon fondo, quando sia quasi cotta bagnatela con $^1/_2$ litro di buon Madera, fateglielo prosciugare quasi tutto, quando, il madera sia asciugato poco più di metà, tenetela bagnata appena appena acciocchè vi si glassi per bene, allorchè sarà cotta estraetela e mettetela sotto pressa perchè vi rimanga di bella forma.

Al momento che sarà ben fredda, prendetela, tagliatela a fette sottilissime, ciascuna fetta farcitela di buona purée di *foie gras*, quindi fra trancia e trancia mettete una finissima fetta di Jambon d'Jork, tagliandola della stessa larghezza della vitella.

Riaccomodatela della stessa forma primitiva e disponetela in uno stampo rettangolare, alta circa 6 cm. al disopra decoratela con tartufi neri, quindi copritela con buonissima gelatina.

Intanto vi sarete preparati, a secondo di quanti ne avrete bisogno, dei margottini incamiciati di un filetto di rapa, uno di carota, uno di fagiolini (tipo certosine) che riempirete di insalata alla Russa.

Mettete lo stampo a gelare.

Appena la gelatina sarà ben rappresa, sformatela sopra zoccolo e guarnitele con un margottino ed un crostone di gelatina.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Lombata di vitello alla Madrilena.

Preparare la lombata come per arrosto glassandola bene e bagnandola con vino malaga.

Preparare una guernizione di piccoli pasticcini *(bouchèes)* fatti con patate Duchessa che si riempono poi con il seguente composto: pomodori saltati al burro funghi freschi, od in conserva, olive prive dell'osso, prezzemolo e cerfoglio trito.

Dorare questi pasticcini, con tuorli d'uova cospargendovi sopra del formaggio grattugiato e, venti minuti prima di servirli, metterli a forno regolare.

Trinciare la lombata secondo le regole d'arte; alternare le diverse fette con altrettante di lingua scarlatta; disporre ai lati la guernizione bagnando la lombata col suo stesso sugo, servendone dello stesso una buona quantità in salsiera.

Scaloppe alla Marinoni.

Staccate da un pezzo di fesa di vitello delle fette, e apritele longitudinalmente in due parti uguali: Riempite a pezzetti, con fettine di prosciutto fritte al burro a parte, e poi chiudete e passate alla farina. In un *sauté* con un pezzo di burro fate friggere da ambo le parti le scaloppe, e quando hanno preso un bel color d'oro spruzzatele con un mezzo bicchiere di marsala; evaporato questo, addizionatevi una tazzetta di brodo, e del sugo d'arrosto, ne ultimerete la cottura. Serviteli sopra uno strato di risotto bianco, e velateli colla salsa ben ridotta.

È un manicaretto, appetitoso e stuzzicante, e può servire per piatto di mezzo.

È specialità assoluta della nostra modesta creazione.

M. A. F.lli Marinoni - Milano.

Scaloppine alla moderna in sorpresa.

Fate rosolare al burro dei scaloppini di filetto sia di vitello o di manzo, indi avvolgeteli in una o due larghe fette di peperoni che avrete prima trattati sul fuoco e pelati, nascondete bene ogni scaloppina entro al peperone dandole forma di piccole costolette, passatele all'uovo ed al pane grattugiato indi friggetele al burro.

Servitele sopra uno zoccolo di purè di patate contornando con mezzi pomidoro at gratin ed animelle al burro.

E. Majo.

Costata di vitello alla Gastronomica.

Prendere una bella costata, farla cuocere al forno lentamente con burro, di modo che prenda un bel colore dorato. Cotta a punto, tagliar la carne in un sol pezzo, dipoi tagliarla a fette e ben riunita rimetterla nella sua placca dove è stata cotta priva del burro, ricopritene la carne con la salsa seguente: Preparare dei funghi a quadrettini fatti saltare al burro, dei scaloppini di animelle d'agnello imbianchiti, rinnire i due ingredienti insieme in un tegame, bagnarli con buona marsala e farli asciugare, aggiungervi poi una buona salsa di bove legata con fecola. Far cuocere un poco, ricoprire come avanti si è detto le fette di carne, e spargervi sopra qualche fetta di buon tartufo nero, una spruzzata di pane fino secco e qualche goccia di burro, rimettere e far prendere un poco di colore e ben caldo impiattarlo come si trova. Guarnirlo di tartoline di mezza pasta sfogliata ripiene, metà con pisellini alla crema e altre di salsa *soubise* spessa. Ad ogni intervallo dei mazzetti di cavolfiori fritti.

Mallegni - Cairo.

Dell'Agnello.

Cotolette d'Agnello alla Nelson.

Grillettare da una parte le cotolette d'agnello, porle sotto pressa, quindi dalla parte grillettata mascherarla

d'una farcia panata alla crema con l'aggiunta del quarto di purèe soubise. Disporle su di una teglia, spruzzare sulla farcia della midolla di pane grattata, cospargervi sopra del burro fuso passare le cotolette al forno per 7 minuti, piazzarle sul vassoio salsando all' ingiro con salsa madera.

Costolette di agnello alla Cairina.

Prendere delle tenere costolette bene appianate e prive da nervi; come di regola distenderle in simetria e sopra ognuna distendervi in quantità come una noce un composto così fatto in proporzione: della noce di vitello e poco maiale pestata e passata al setacio, unirvi un terzo di buona puréa di patate fredde e poco burro noce moscata sale e pepe, lisciare bene il composto, avanti di metterlo sopra, poi appianarlo con la mano inumidita e spruzzare con un trito di tartufi, adagiarle in un recipiente con burro depurato coprirle con carta burrata ed in forno buono, per poco.

Bagnarle dipoi con vino Jeres e farlo loro asciugare, cotte che sono glassarle chiare con un buon sugo di carne *demi-glace* al pomodoro che già avete preparato, piazzarle sopra un piatto con base di Pilaff alla Turca e nello spazio vuoto, nel centro, una buona purè di marroni ben mantecata e liscia, a ciascuna una *papiliotte* e salsa *demi-glace* a parte.

Mallegni Arrigo - Cairo.

Coscie d'Agnello farcite alla spuma di prosciutto.

Prendete due coscie d'agnello disossatele internamente senza lacerare la carne all' esterno, lasciando

però l'osso della coscia inalterato. Fatele cuocere in buon fondo di burro prosciutto bagnando con poco vino bianco dapprima e acqua fresca poi, in modo che restino ben colorite ma morbide. Raffreddate, levate l'osso delle coscie e sostituitelo con una spuma di prosciutto. Lasciate congelare a dovere, lucidate le coscie con gelatina di carne, affettatele riunite la carne e servitele crostonate da buona gelatina.

Giovanni Maccagnola.

Costoline d'Agnello incartucciate.

Preparate dodici costoline d'agnello, spolverizzate di sale e poco pepe, fatele leggermente evaporare con alcuni cucchiai di consumato e di erbe fine, levate le costoline, e gettate nella cottura due ettogrammi di ripieno di carne finemente tritata con un poco di burro d'acciughe e mescolate il composto, con cui spalmerete d'ambo le parti le costoline.

Prendete della carta bianca che taglierete a cuore, piegatela a badate che riesca di dimensione un po' più grande delle costoline, ungetele d'olio e ponetevi dentro le costoline dopo avervi messo d'ambo i lati una sottilissima fetta di lardo, lasciando al di fuori soltanto l'osso, ripiegate all'ingiro gli orli della carta in modo che nell'arrostire non abbia a sperdersi il sugo. Mezz'ora prima di servire ponetele su un foglio di carta unta d'olio e fatele cuocere lentamente sulla gratella, servitele guernite di patate fritte alla francese.

G. B. Mosso - Genova.

Costolette alla bella Elena.

Prendete le costolette d'agnello che vi abbisognano, togliete loro tutto il grasso ed i piccoli nervetti e sic-

come spogliandole di tutto rimarrebbero di troppo piccole, procurate di due farne una; ossia tagliandone due unite e poi togliere, spolpandola un osso della costa, rimanendo la carne polposa di due attaccata ad un osso solo.

Fatta questa operazione, battetele leggermente dando loro la forma di mandorla, indi un' infarinatura leggiera e fate rosolare con burro a fuoco piuttosto vivo, tuffatele in una *demi-glace*, oppure in una leggera quantità di *Liebig* (estratto di carne) leggermente diluito, aromatizzato con essenza di stragone, oppure di funghi, lasciate raffreddare a parte ponendole discoste l'una dall'altra.

Preparatevi una pasta sfoglia che taglierete in lunghe striscie, coloratele d'ambe le parti d'uovo battuto, avvolgendone quindi e girando su sè stessa, ogni costola; procurate che la lunghezza sia sufficiente per avvolgere tutta la costola, lasciando solo scoperta la estremità dell'osso ove porvi la papigliotta.

Disponetele in una placca e pochi minuti prima di servire fate cuocere a fuoco vivo, servite contornate da piccoli *bouchèe* alla crema.

P. Bia - Genova.

Cadiu Boudu (Cucina greca).

Spalla d'agnello disossata e riempita di un miscuglio di altra carne di agnello fine, riso poco imbianchito, uva sultanina, prezzemolo fine, cipolla fine e color d'oro, 3 o 4 uova intiere e poco regamo, ben cucita, fatta cuocere arrosto lentamente. A parte servire una salsa pomodoro.

Dimetrio Soulidi - Atene.

Honquiar Beydi (Cucina greca).

Sauté di coscia di agnello con mazzetto guarnito, bagnato con vino bianco secco e salsa pomodoro, ben ridotto servito con contorno di crostoncini fritti al burro, e sopra rialzarvi una purée di melanzane ben asciutta, ridotta a gran fuoco con buon latte o un fino di mandorle dolci, sale e noce moscata (le melanzane cotte in forno e levarle poscia la sua polpa).

Dimitrio Sonlidi - Atene.

Cotolette di agnello alla Svizzera.

Le cotolettine di agnello dopo averle parate come d'uso le panerete alla mollica di pane; cotte al burro disponetele su vassoio ovale lasciandovi nel mezzo un piccolo spazio che lo riempirete di beken, indi contornate le cotolette con fondi di carciofi stufati al burro e riempiti di purée di funghi ben dura e di purée soubise.

M. Rossi - Losanna.

Orman Kebap (Cucina turca).

Fare marinare per mezz'ora dei rondelli di coscia di agnello o carrée senza osso con cipolle, timo, sale, pepe e poco lauro. Poi asciutti della marinata metterli in cassetta di carta ad un *papillotte*, possibilmente coperta con altra carta, aggiungendovi del latte, ricoprendo mezz'ora in *sautè* in forno e servire così come si trova.

Evangelo Kyria Kidès - Costantinopoli.

Kébad (Cucina turca).

Brocchette di agnello fatte con coscia a piccoli pezzi marinati con cipolla, timo, lauro ed olio; alla

griglia dolcemente e servite con mazzetto di crescione. Servire salsa pomodoro a parte e riso Pilaff bianco, pure a parte.

Mallegni - Cairo.

Cosciotto d'agnello alla Sindaco.

Fate cuocere un cosciotto d'agnello tenendolo sagnante, e durante questo tempo far cuocere all'acqua delle patate; cotte e tagliate a fette mettetele in una padella e copritele d'un po' di crema doppia, poi quando la mescolanza è ben legata, si aggiunge burro e si toglie dal fuoco, agitando la saltatrice, spargendola di fine erbe e inviare il tutto in una legumiera, nel medisimo tempo con il cosciotto arrosato della sua cottura e digrassato.

Mousska con carciofi (turca).

Per fare questo timballo o pasticcio, si prende un piccolo *sauté* alto di bordo o un'altro stampo rassomigliante, passarvi del burro e della panura, preparare dei buoni carciofi tagliati a fette per lungo dello spessore di mezzo dito, cotti in acqua bollente acidulata e salata. Ben asciutti, foderare tutto internamente con precisione il timballo, d'altra parte avrete già pronto della carne magra di bove trinciata alla macchina, cotta in una padella con cipolla e burro; colorita, bagnarla con vino bianco, formaggio, sale, pepe, noce moscata, quattro rossi d'uova e un po' di buona *demi-glace* (conserva di carne) consistente di buon sapore, mettetene uno strato sui carciofi nel fondo dello stampo poi uno di carciofi e così di seguito fino al colmo, però, lasciare dalle parti mezzo centimetro di spazio. Prepa-

rare un bicchiere o poco più di buona *besciamella*, legata poi con uova, farla cadere in modo che penetri nel vuoto e ne rimanga un po' sopra; mettete in forno regolare per mezz'ora, capovolgete lo stampo e servite. Questa *Moussaka* prende il nome secondo il legume che si adopera per foderare lo stampo e si può fare di patate, zucchette, melanzane, queste ultime fritte avanti al naturale.

Pane di fegato in salsa piccante.

Tagliare 500 grammi di fegato di vitello crudo e pestarlo. Mettere in acqua tiepida 150 grammi di midolla di pane di cucina, strizzarne l'umidità e metterla in una casseruola con 4 o 5 cucchiai di latte caldo, rimenarlo un poco per legarlo, mescolarvi il fegato solo con droghe, pestare e passare al setaccio. Mettere in una terrina 125 grammi di burro un po' rammollito e lavorarlo fino a che sia spumoso; mescolate insieme allora 4 rossi e un uovo intiero, poi il fegato; a poco a poco un pizzico di farina, un pochino di aglio e due cucchiai di cipolla fine rinvenuta al burro. Versarlo in uno stampo burrato e farinato e cuocere a bagno-maria al forno. Riversare su piatto e mascherarlo con una salsa piccante.

Mallegni - Egitto.

Polpettine alla Spagnuola.

Prendere 300 grammi di carne magra di bove, ritirare la pelle e i nervi e farlo fine, 150 grammi di lardo fresco e mescolarlo insieme, addizionarvi sale e pepe, prezzemolo fino, una punta di aglio e 2 o 3 uova intiere per legarlo. Dividerlo allora in parti della gros-

sezza di un uovo, passarlo all'uovo sbattuto col pane pesto e dargli una forma tonda. Immergerli per poco nella frittura calda semplicemente per raffermarli; bene asciutti dal grasso, accomodarli in una casseruola piana, uno accosto all'altro ed ammollirli con una salsa di pomodoro leggera al sugo, fateli cuocere lentamente una mezz'ora e serviteli.

Olivette di Filetto al riso bianco.

Sottilmente spalmate delle fette di filetto allineate sopra al tagliere leggermente cosparso di farina bianca.

Ottenete un finissimo ripieno con ritagli di filetto e fegato di vitello, salame crudo formaggio grattugiato prezzemolo, un pezzo di pancetta, sale-pepe noce moscata e niente uova. Distribuitelo a mucchietti in mezzo alle fascie di filetto. Involgete tosto dando bella forma cilindrica.

Intercalate quindi fra un' olivetta e l' altra delle foglie di salvia e delle fette di pancetta e passandole cogli stecchi riuniteli a gruppi di tre.

Da ambe le parti biondeggiate in burro abbondante, fragrantizzate con marsala e come cotte e bene glassate, presentate sopra ad un rialzo di risotto bianco.

Pallottoline di fegato-grasso alla Romagnoli.

Avrete 300 grammi di fegatini di pollo, 50 grammi burro, 50 grammi lardo rosa, una piccola terrina di fegato grasso, oppure della purea di fegato grasso.

Fate rosolare lentamente il burro ed il lardo con un piccolo ramo di timo, aggiungete i fegatini, condizionate di sale, spruzzate di champagne.

Ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare per poi pestare il tutto nel mortaio e passarlo attraverso lo staccio fino in unione al legato grasso. Lavorate per bene il risultante impasto aggiungendo altro mezzo bicchiere di Champagne, 100 grammi di burro fuso e proseguite a rimescolare con una spatola di legno per oltre 15 minuti.

Sostate per qualche istante, indi dividete il composto in tante pallottoline della grossezza di un uovo, però di forma sferica. Preparate una salsa *Chaud-froid* ben chiara tuffate dentro le pallottole e lasciate riposare per alcune ore.

Prima di tuffarli nella salsa o, dopo, decoratele con una fetta di tartufo nero dalla quale ne avrete tolto il monogramma E. R. che rappresenta le iniziali del nostro valente Direttore di « Cucina moderna ».

Montate su zoccolo di gelatina.

F. Goria - Arenzano.

Animelle alla pasta sfogilata.

Preparate a mezza cottura tre animelle di vitello ben bragiato e divise in quattro fette, passatele alle erbe fine e foggiatele a cuori.

Mescolate del ripieno di pollo o di vitello assieme ad un tritume di tartufi e dei ritagli di animelle con un po' del loro sugo. Stendete della pasta sfogliata alta un doppio soldo e con uno stampo dividetela in 24 pezzi di forma simile alle animelle, mettete su dodici di esse un po' di farina su cui porrete l'animella, indi un leggiero strato di composto e da ultimo coprite di pasta, dorateli d'uovo dandovi bella forma e segnan-

dovi colla punta di un coltellino cifre, fiori od altri disegni, cuoceteli al forno, e quando hanno preso colore glassatele e presentatele in tavola lestamente.

G. B. Mosso - Genova.

Salsiccie Galliche.

Proporzioni. — 5 gr. di cipolline, 1 decilitro di vino bianco, un mazzo guarnito, gr. 2 d'aglio, 2 uova intiere, 1 decilitro di purea di pomidoro, 125 grammi di funghi, 1 kg. di maiale fresco grasso e magro, 15 grammi di sale.

Procedimento. — Tritate finissime le cipolle e i funghi, d'altra parte mettete in una casseruola su un fuoco dolce circa 200 gr. di lardo, una parte tritato fine, fatto cuocere col condimento citato sopra, aggiungete i pomidori, il vino bianco, il sale, l'aglio, d'altra parte tritate finemente il restante del lardo, lasciate raffreddare questa prima composizione e aggiungetevi in seguito la carne tritata. Lavorate al mortaio o in una terrina legandola con due uova, mettete quindi in una budella di maiale il contenuto della casseruola e fatene frazioni della lunghezza d'un budino da tavola, fate affogare questi pezzi a fuoco dolce e servite con salsa piccante.

Cassolette Villemer.

Cassolette in pirofila, fondo di purée di fegato grasso sopra uno scaloppino di animella di vitello fritta al burro e da ultimo marcare di una succolente *bechamelle* al parmigiano e gratinare a forno vivo.

C. Gessaga - Genova.

Spedini di fegatini alla Milanese.

Prendete dei fegatini di pollo, puliteli bene, tagliateli in due, e conditele con sale e un poco di pepe, quindi tagliate a fettine del prosciutto crudo e cotto, nonchè dei funghi freschi, e fate bene attenzione che il tutto sia della stessa dimensione dei fegatini.

Fatto ciò prendete degli spedini di legno, e interponendo progressivamente, prosciutto, funghi e fegatini fate si che la lunghezza dello spedino sia per intiero coperta.

Dopo di ciò rotolateli entro pan grattato fresco, poneteli in un tegame con burro, a fateli rosolare a fuoco piuttosto forte.

Cotti che siano guarniteli con risotto alla Milanese gocciolateci sopra del sugo di carne e serviteli caldissimi.

Podaria alla Principe Aizir.

Piatto greco.

Piedi di vitello. montone od agnello fatti cuocere non troppo in brodo, poi dissossarli, pressarli, marinarli panarli ed al burro con una salsa *poulette* o *blanquette* aromatizzata sopra oppure a parte.

Mallegni - Cairo.

Cassettine di animelle alla Valaschi.

Entro cassettine previamente unte e seccate a forno si mette uno strato di spinacci tagliuzzati, passati al burro e ben condizionati, quindi si passano sopra due piccole scaloppine, una di fegato grasso e una d'ani-

mella pure colorite leggermente di burro, mascherando finalmente con una succosa salsa *Mornay* gratinata al forno; si servono caldissime.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Pani di fegato all'Allemanna.

Scegliere del buon fegato di vitello per 500 grammi, privarlo della sua pelle e parti dure, passarlo dopo al setaccio, aggiustarlo di sale e pepe, un pochino di cipolla fine ed un poco di prezzemolo. Mettere 300 gr. di burro dentro una terrina tiepida, lavorarlo con cucchiaio, fino ad essere cremoso e soffice, aggiungervi uno a presso all'altro 7 o 8 rossi d'uovo. Quando l'apparecchio è spumoso, mescolarvi un mezzo pugno di farina e tre pugni di pane fino e bianco e infine il fegato bene addizionato di sapore.

Imburrare un grande stampo unito a cilindro e passarvi del pane, riempirlo coll' apparecchio, metterlo in una casseruola un poco più grande con poca acqua a bagno-maria e farlo cuocere per tre quarti d' ora a forno moderato con sopra una carta burrata. Quando sia pronto; scolare il suo grasso e rovesciarlo sopra un piatto caldo e mascherarlo con una salsa piccante.

Rognone di vitella alla Borghese.

Mondate un rognone di vitella, solo per metà del suo grasso. Fate cuocere con poco burro, quando sia quasi cotto, (25 minuti circa), salatelo, e finite di cuocere, in una casseruola di terra (cocotte).

Attorniatelo prima di servire con la seguente guarnizione. Piccole carote tornite, olive nere sbianchite, quarti di girello di carciofo, cotto al burro e fuselli. Finite con un filo di cognac, e un cucchiaio fondo chiaro.

CAPITOLO XI.

Verdure - Legumi e composti.

SPINACCIO

Lo *spinaccio* o *spinace* di orto è pianticella erbacea annuale indigena, originaria dall'Asia, vuol terreno sciolto, sostanzioso, lavorato, si semina da febbraio a tutto Settembre per averne l'anno intero.

Pongasi cura a coprirlo leggermente dal freddo e tenerlo pulito delle erbe selvatiche.

Fra le varietà di spinacci notiamo quello di Inghilterra a semi pungenti, a lunghe foglie, quello d'Olanda a foglie rotonde, di Fiandra, quello a foglie di lattuga larghissime. Infine la recente varietà *viro flay* la quale sorpassa in prodotto tutte le altre.

Il seme si conserva per 3 anni.

Lo spinaccio è cibo leggiero ma gustoso e sano.

Chi lo cuoce asciutto e chi nell'acqua, migliore il primo metodo.

Si mangia in minestra, se ne fa torte, purée e si adopera in moltissime combinazioni.

Lo spinaccio è leggermente lassativo ed emolliente esso è l'alimento vegetale che contiene la maggiore quantità di ferro *(avviso agli anemici)*.

Le foglie degli spinacci tritate finemente e cotte si usano nella dispepsia per costipazione, e nelle infiammazioni croniche dell'intestino *(avviso ai cuochi)*.

Fu portato lo spinaccio degli Arabi in Spagna e dalla Spagna in Italia, dapprima erano detti *spagnacci* donde la corruzione *spinacci*.

Serapione invece assevera che in lingua araba sono detti *spanacli*.

Altri invece vogliono il suo nome da *spina*, perchè la sua semente è a punta spinosa.

Opinano alcuni scrittori che lo spinaccio non fosse conosciuto dagli antichi, ma pare che fossero da questi indicati sotto il nome di *atriplex* e *blitum*.

Greci e Latini convengono che l'*atriplex* e il *blitum* erano: *olus iners ac sine sapore et acrimonia ulla, unde convivium faciunt faeminis, sed nullius in medicina momenti*.

Pitagora anzi lo accusa *facere hydropicos morbosque regios*, ecc. I nostri medici del medio evo ordinavano il decotto di spinacci a quelli che tossivano la mattina.

Onde i milanesi hanno conservato il proverbio: *Vess battezzaa con l'acqua de spinazz*.

Favorite di spinacci in Croste.

Si prepara della purèa di spicacci, ben rosolati che siano nel burro, aggiungete della *glace* sugo di carne

e dei rossi d'uova cotti, passate allo staccio in modo che resti marmorizzato e ben condizionato.

Preparare delle crostade di pasta sfogliata col suo rispettivo coperchio decorato sopra e di egual grandezza. Al momento di servire si riempiono di spinacci, si salsano colla seguente salsa fatta al momento. Burro nocciola caldo, poca salsa madera, paprica assai poca, quindi servite.

Torta di spinacci al limone.

Foglie di spinaci per 200 grammi, imbianchite, tagliate e passate allo staccio; allestirle con un poco di burro color nocciuola, poco sale, un poco di farina e un bicchiere di crema cruda. Cuocere 5 o 6 minuti, aiutare con qualche cucchiaio di zucchero e della scorza fine di limone. Ritirare dal fuoco, aggiungere 5 rossi d'uovo e poco burro, lavorare per bene, riunire il composto, adagiarlo dipoi su un riano tondo di pasta sfoglia lasciando due dita di bordo libero, ricoprire con altro tondo, assicurare intorno, dorare al forno per 40 minuti.

Mallegni - Cairo.

Torta d'asparagi.

Fasciate una tegghia unta abbondantemente di burro; di fette sottili di pane carré, la fate quasi piena di punte d'asparagi sbollentate, coprite gli asparagi di buon parmigiano e di pasta di salsiccia, coprite il tutto con altre fettine di pane carré; aggiungetevi alquanto burro fuso e un poco di panna. Cottura a forno moderato per un'ora, capovolgetela in un piatto e servitela ben calda. Questa torta è assai gustosa.

Giannone Giovanni.

Timballo d'asparagi alla Reggiana.

Fate cuocere tre o quattro mazzi d'asparagi, un chilogramma e mezzo di piselli teneri. Imbianchite tre mazzi di spinacci e due di bietole. Ungete abbondantemente di burro un timballo ovale col buco. Tagliate le punte degli asparagi colla misura d ell'altezza dello stampo e guernite tutt'intorno, alternando con un filetto di carota previamente cotta.

Gli asparagi se troppo grossi potete tagliarli per la sua lunghezza. Fate un soffritto con lardo, burro, cipolla e prezzemolo, tagliuzzate gli asparagi che rimangono, e tritate gli spinacci, le bietole, ben spremute, passate tutto ciò al soffritto. Mescolate con quattro uova, tre cucchiai di *besciamella*, molto formaggio parmiggiano e un trito di maggiorana, salate convenientemente. Fate cuocere a bagno-maria. Passate i piselli in una casseruola con un bel pezzo di burro, sale e una presa di zucchero, legate con tre tuorli, e con questo riempirete il buco del timballo che avrete messo nel piatto. Metterete poi in un cornetto di carta un po' di *besciamella*, decorate a vostro piacimento il disopra del timballo e servite.

Elia Parmigiani - Genova.

Punte d'asparagi all'Escoffier.

Saltate al burro le punte con una vellutata di pollo; servite in una bordura di *Savarin*, e coperte di un tritume di uova dure, lingua, tartufi, prosciutto cotto e parmigiano grattato.

Cesto di pomidoro Siciliano (Creazione).

Da preparare:

1.° Della carne di petto di pollo pestata insieme a

qualche cucchiaio di puré e di pomidoro fresco, e ben serrata e del burro di gamberi, da raggiungere il colore naturale del pomidoro, ben inteso il tutto ben gustato di sale, e stacciato.

2.° Del foje-gras de Strasbourg, in pasticcio ai tartufi del Perigord.

3.° Della gelatina forte di gusti al vino Marsala.

4.° Del burro verde « Primaverile ».

5.° Un cesto imitazione vimini in pasta d'ufficio a colori naturali,

Procedimento:

Il composto rosso viene diviso in particelle della quantità di una noce col suo mallo e spianati dello spessore d'un paio di millimetri in forma piuttosto ovale sopra delle pezzuole di mussolina bagnata.

Un'altra quantità di pasta di foje-gras della grossezza d'una noce senza mallo, viene adagiata nel centro della carne di pollo distesa, e rialzati i bordi riunendoli nel centro, si legano alle pezzuole.

Dategli forma disuguale d'un pomidoro, pressandone alcune parti con le dita, per la imitazione del frutto.

Il riccio che confina al gambo gli viene dato dalle piegature della pezzuola.

Modo di cottura:

Così preparati vengono cotti in poco umido di un buon fondo di bianco di pollo, e con delle fettoline di prosciutto al disotto ricoprendoli di un foglio di carta bagnata.

Piazzamento:

Freddi che sono si slegano, si rifiniscono model-

landogli il gambo a. forma di piede d' uccello con del burro primaverile e messi al freddo.

Con la gelatina vengono ripiene delle formette a cupola, ove entro avete messo un tartufo di Perigord glassato e pelato, e cosi preparati vanno lasciati al ghiaccio.

Il cesto adagiato sul piatto munito di salvietta va ripieno in piramide di pomidori imitati.

Gli aspich vanno serviti a parte contemporaneamente, onde dargli al piatto protagonista, l' impronta rustica della sorpresa che attende i commensali.

Luigi Maddi - Catania.

Melanzane alla Marion.

Scegliere delle melanzane sane, pelarle e tagliarle a fette rotonde, saltarle con olio fino, sale e pepe. Passare le fette così preparate in una pasta a friggere, facendone poi delle piccole fritelle.

Disporle in un piatto d'argento o porcellana a fuoco, inumidirle con sugo di pollame aromatizzato con purée di pomodoro e cerfoglio trito.

Versare sopra due o tre rossi di uovo, battuti con burro liquefatto, sugo di limone, uno o due minuti di forno, indi, nello stesso piatto servire.

Melanzane alla Sorrentino.

Prendete delle piccole melanzane, tagliatele per metà nella loro lunghezza, fatele tante piccole fessure con la punta di un coltellino, salatele abbondantemente lasciatele sotto un peso per mezz'ora per farle uscire l'acqua che contengono. Lavatele, fatele friggere allo strutto oppure in olio ; piazzatele in una placca. Fate

un composto di cacio-cavallo fresco oppure *muzzarella* o ricottina, qualche rosso d'uovo, poco parmigiano grattugiato, pepe, noce moscata, prezzemolo e basilico fino. Riempite le mezze melanzane con il detto composto, coprite con salsa pomodoro, spolverizzate con parmigiano, fatele andare a forno forte circa 20 minuti e servitele calde.

E. Privitera - Napoli.

Stroffinate di Melenzane alla Napoletana.

Levate il gambo, lavate le melenzane e tagliatele a pezzi ; dategli sale e lasciate sgocciolare, intanto fate arrostire sulla brace mezza dozzina di peperoni (rossi) spellati e puliti li tagliate a pezzi e li unite alle melanzane.

Fate rosolare in una casseruola con olio una grossa cipolla, aglio e prezzemolo e qualche pomodoro a pezzi aggiungete un bicchiere di vino rosso ed un cucchiaio di conserva di peperoni (specialità Napolitana) unite tutto insieme con qualche cucchiaio di brodo se ne avete, o acqua, sale necessario, e finite di cuocere. Servite con fette di pane brustolite.

Questa è una vivanda intimamente popolare.

Involtini di melenzane alla Carini.

Prendete dieci grosse melanzane, sbucciatele e tagliatele a fette larghe con due centimetri di spessore, salate, ecc. ecc., ben spremute e asciugate, fatele friggere a olio, asciugare in una salvietta. Avete intanto preparate un sugo alla siciliana fatelo restringere ben denso, aggiungetegli la carne che servì per fare il sugo, tagliata a dadolini, una manciata di cacio-cavallo grat-

tugiato, un pizzico di basilico tritato e una punta di peperoncino. Spalmate con detto composto tutte le fette di melanzane, arrotolatele su sè stesse a guisa di un involtino, immergetele nel burro puro e quindi rotolatele nel cacio-cavallo grattato, adagiatele su un vasoio resistente al fuoco, fate cadere sopra agli involtini qualche goccia di burro, mettete in buon forno per 10 minuti, servite caldo.

Melanzane ripiene alla Monreale.

Scegliete 24 melanzane tutte ugualmente grosse quanto un uovo, tagliatene il gambo e in questa parte stessa praticate con la punta del coltellino un'incisione rotonda, sbollentatele e fatele raffreddare.

Soffriggete in buon olio d'oliva una grossa cipolla finemente tagliuzzata, un poco di prezzomolo trito ed un mezzo spicchio d'aglio (se piace). Avete intanto pulite e dissalate 10 olive, privatele dell'osso, tagliatele e soffriggetele a parte, aggiungete 200 gr. di mollica di pane grattata e fritta al burro 200 gr. di capperi, previamente dissalati, una dozzina di mandorle dolci tostate e ridotte in polvere, unite il tutto alla cipolla ed al resto (attenti al sale).

Vuotate con un cucchiaio le melanzane dalla parte dell'incisione, aggiungete la metà di questa polpa al composto insieme a quattro tuorli di uova e fateli rapprendere a fuoco, finite per riempire le melanzane diritte poste una vicina all'altra, cospargetele d'olio e mettetele al forno moderato a cuocere per circa mezz' ora.

Servitele calde. È un buonissimo piatto di legume

come un buona guarnizione. Mettete nel fondo del piatto un cucchiaio di sugo, prima di servire.

Melanzane a Quaglie (uso Palermo).

Tagliate il gambo e lavate 12 melanzane di mezza grossezza, fate un taglio a doppia croce dalla parte del gambo sino in fondo senza staccarne nessun pezzo. Salsatele internamente e lasciatele sgocciolare fino al momento di servire. Friggetele all'olio non troppo caldo in principio, quando sono ben colorite servitele caldissime assieme alla salsa di pomidoro fresco a parte.

Melanzane sulla gratella.

Lavate e pulite bene senza sbucciare sei melanzane, tagliatele a metà per lunghezza e fatete bollire all'acqua salata sino a metà cottura, rinfrescatele e lasciatele sgocciolare. Vuotate leggermente le mezze melanzane.

Fate un soffritto con olio, burro, prezzemolo ed aglio (a chi piace), passate a setaccio 6 alice salate, ben pulite che aggiungete al soffritto, riempite le mezze melenzane col composto, cospargetelo di mollica di pane grattato fritta al burro, spalmatele tutte di olio e mettetele sulla gratella, date un poco di sale e quando son ben colorite servitele con una salsa di alice, come per le melenzane all'insalata.

Caponatina alla Siciliana.

Dodici melanzane non troppo mature e fresche, 12 gambi di sedano, 200 gr. di olive verdi in salamoia, 200 gr. di capperi, olio, una grossa cipolla, 300 gr. di

salsa di pomidoro, 50 gr. di zucchero, un bicchiere di aceto bianco di vino, 300 gr. di gamberetti, 8 uova cotte a 7 minuti, 10 alici salate pulite, dissalate e tagliate a filettini, 100 gr. di bottariga (ovo di tonno salato), 6 piccoli polipi.

Pulite, sbucciate e tagliate a grossi dadi le melanzane, salatele e fatele sgocciolare, spremetele dall'acqua sua amara e friggetele all'olio, prendete il più tenero dei sedani, pulitelo e tagliatelo a bastoncelli che fate friggere come le melanzane (senza infarinare) private le olive del nocciolo prelessatele e dissalate i capperi.

Fate rosolare in mezzo bicchiere d'olio la cipolla sottilmente affettata, unitevi la salsa di pomodoro che fate ben restingere al fuoco, movendo continuamente col mestolo, unite le melanzane, i sedani, le olive, i capperi e lo zucchero disciolto nell'aceto, continuate a cucinare finchè l'aceto sia evaporato, accomodate il tutto a cupola sopra un piatto di porcellana, tritate tre uova, bianco e rosso ognuno separato, disponeteli a disegno sul composto a secondo il vostro gusto, disponendo dei polpitelli cotti e gamberetti. La bottariga ed i filetti di alice, le 5 uova che rimangono ponetele a corona infondo al piatto, servite freddo.

Gustosissima vivanda di origine Sicula e molto apprezzata dagli abitanti di quella generosa terra.

Greco Roma.

Barbe di becco al crostone.

In acqua bollente lasciate per 15 minuti un chilogrammo di barbe di becco, scolatele poscia e strizzatele fortemente.

A fuoco vivace esponete una tegghia di terra cotta, in essa colorite del burro e raggiungete tosto colla verdura, crogiolandola molto e dandoci buon sapore con formaggio, pepe, sale e noce moscata, dopo pochi minuti trasmettete sopra ad un vasoio e dopo aver contornato di crostoncini fritti al burro, presentate.

F.lli A. G. Marinoni - Milano.

Sedani al naturale.

Prendete una dozzina di sedani di mezzana grossezza, levate le prime foglie dure, lavateli e bolliteli per cinque minuti, raschiateli e guardate che siano per bene puliti dentro, teneteli lunghi otto dita; mettete a cucinare in un buon brodo di pollo.

Quando sono cotti serviteli ben caldi e con una salsa al burro.

S. Greco - Roma.

Cetriuoli ripieni crostati.

Sopprimete le estremità dei cetriuoli, levarne la pelle e tagliarli in pezzi di 3 centimetri di lunghezza, farli bianchire, poi riempirli con un ripieno fine addizionato di funghi, cipolle e prezzemolo tritati, assaporato di parmigiano grattato, poi cospargere di erbe fine, arrossare d'un po' di burro fuso e fare cuocere al forno.

E. Troni - Venezia.

Cavolini di Bruxelles a la Dumas padre.

Cavolini di Bruxelles, un decilitro di grasso d'oca, sale e pepe.

Bisogna scegliere i cavoli di Bruxelles piccoli, verdi

e duri. Si levano le foglie gialle e si lavano bene. Si fanno quindi cuocere all'acqua bollente e salata per 20 minuti. Quando son cotti, scolateli bene. In una casseruola mettete il grasso d'oca, i cavolini, sale e pepe. Si lascia quindi riscaldare in questa casseruola affinchè assorbino tutto il grasso e si servono in un piatto caldissimo.

C. Savio - Monaco.

Timballo di cavolo al buon gusto.

Sfogliare un bel cavolo scartandone le foglie dure; alle morbide levargli la costa più dura, lavarle e riunite farle bollire per 5 minuti in acqua salata. Sgocciolate e quasi fredde che sieno adagiatele sopra ad un pulito panno di cucina o tovagliolo in senso primitivo, distese da formare un tondo piuttosto largo sempre colla costa dalla parte in fuori; da prima prepararsi un composto da mettersi dentro, sempre di consistenza, di riso con carne o pasta di pesce con patate e legato con uova, di carne soda consistente cotta o cruda, tutto tagliato fine e di buon sapore. Freddo questo, metterlo nel centro delle foglie stese a forma di cupola alta e rialzarvele sopra poco più del ripieno ben riunite. Con una mano allora tenete le quattro punte del tovagliolo a guisa di un involto stretto e con l'altra torcete in senso inverso per poter bene far uscire l'acqua che le foglie ancora contengono e per dar anche pressa al contenuto, così che l'avrete fatto adagiare in uno stampo a timballo imburrato, di giusta misura, che vi stia di altezza e rotondità e al forno per un'ora arrossandolo via via con burro e poco sugo· Arrovesciarlo e servirlo caldissimo; è eccellente di figura.

Cavoli fiori in timballo.

Mentre i cavolfiori cuociono preparate una salsa « bechamelle » ben ridotta. Quando sono cotti i cavoli rompeteli con una frusta, legateli con la metà della salsa preparata, con 4 uova intere e del formaggio grattato. Fate cuocere in uno stampo ben burrato a bagno-maria. Quando dovete servire allungate l'altra metà della « bechamelle » con un bicchiere di crema e due tuorli d'uova e rovesciate sopra il timballo.

Il Fungo.

Il descrivere a fondo tutte le qualità dei funghi è una impresa troppo ardua, trattandosi di un centinaio e forse più tra i mangiarecci ed i velenosi. Io mi atterrò ai più comuni per quanto la pratica ce ne consente, trattando più o meno quelle qualità di funghi che comunemente si conoscono, se no bisogna ricorrere ad un manuale con tavole descrittive per conoscerne i buoni dai velenosi.

I primi buonissimi funghi sono i porcini sopra ogni altra qualità di funghi, che si presentano bianchi, sani, buoni a cucinarsi ed anche per conservarli. Poi viene il porcinello, della stessa famiglia, i prataioli, il prugnolo, il boleto, l'avolo, il gallinaccio, che comunemente i toscani chiamano le manine.

Volendo trattare il modo di conoscerli non mi credo abbastanza il poterlo spiegare tanta è la vera somiglianza tra i due, perciò mi tengo alla conoscenza

che si acquista con la pratica ed uso continuo cioè a sua stagione adoperando sempre o quasi sempre le medesime qualità.

Quello che è di necessità che i funghi prima di adoperarli, intanto che che si puliscono vanno minutamente esaminati e quando non si è proprio sicuri della propria coscienza bisogna confrontarli con un manuale e tavole analoghe oppure se comprati in piazza che siano sicuri di essere stati visitati dall'ufficiale sanitario, però che per norma ai giovani ed alle mammine, per un buon principio prima di cucinare i funghi è necessario di pelarli, lavarli e asciugarli ben bene, e secondo il modo di come debbonsi preparare anche buttar via l'acqua sua stessa per conservare anche la parte igienica e la digestione di questo importante gioiello della natura, è necessario farli ben cucinare, certo è un discapito perchè più stanno a fuoco più diminuiscono, però riescono più facili alla masticazione e per conseguenza più digeribili.

I funghi sono annoverati fra gli alimenti vegetali i più nutritivi sono notevoli le sostanze azotate, ecco una ragione perchè spesse volte si sentono indigesti, è necessità che il fungo non sia troppo maturo e colto piuttosto giovane.

Il fungo velenoso o per lo meno sospetto piuttosto nè di buttarlo nè di cucinarlo se ne assaggia un pezzettino crudo, se ha un gusto amaro metallico che dà un senso di rascio alla gola ed un brutto odore allora è cattivo, ma quando è dolce e di buon odore mangiatelo pure che è sicuro.

Il fungo porcino è il più conosciuto della specie,

il più rinomato, il più buono; nel mentre è il più comune.

Sopra tutte le qualità dei funghi, ha la supremazia, sia per la durezza quanto per il profumo e per la bontà; e di conseguenza si adatta in tutte le preparazioni, in tutti i modi.

Il fungo porcino nasce fra i faggi ed i castagni, in estate ed in autunno.

Della stessa famiglia è il Porcinello; poca è la differenza da questo a quell'altro, solamente il porcino ha il gambo tozzo ed il cappello di una tinta colore di cioccolatto, mentre il porcinello ha il gambo snello ed il cappello piccolo cosa più chiara che da una tinta rossastra, un poco più floscio e per conseguenza meno durevole.

Funghi neri alla Rinascenza.

Di tutti i funghi, quelli neri, detti castagnini, che abbondano in settembre, sono i più gustosi, i più profumati.

Lavate con cura la quantità necessaria di questi funghi piuttosto giovani e piccoli, tagliateli nel mezzo nel senso della loro lunghezza; asciugateli bene con un asciugamani uno alla volta. Mettete in una casseruola di terra o di porcellana un bel pezzo di burro con altrettanto olio d'oliva, una cipolla tagliata sottilmente; aggiungete i funghi, salate, poi coprite la casseruola e lasciate cuocere 30 minuti circa a fuoco dolce; dopo ravvivate il fuoco e fate saltare i funghi un momento alla gran cottura senza toccarli col cucchiaio; poscia inumidite col sugo d'un limone e poi con tre cucchiaia-

te di panna. Mettete in un piccolo brano di mussolina bianca qualche grano di finocchio, legato col filo, immergetela nella casseruola, lasciate cuocere così due minuti ancora, poi toglietela, versate nel piatto riscaldato e servite caldo.

Messelier - Parigi.

Funghi di S. Martino.

Preparate 32 funghi che devono formare 16 coppie uguali pelateli, poi fate un ripieno di maiale o di vitella con una scagliata di tartufi e Jambon un po' di pepe e formaggio parmigiano una grattata di noce moscata riempite le conchiglie funghi formandone uno uguale sotto e sopra, burrate bene una padella deponendoli dentro e decorateli con una salsa a vostro gusto 5 minuti di fuoco bagnandoli con un buon brodo e un bicchierino di Marsala, collocateli in corona con crostoni o di pane fritto a burro o di brioche, a centro del piatto mettete un buon risotto e servite ben caldi.

Funghi Reali.

Ben bene puliti, si toglie il gambo, si trita a mezzaluna finissimo con un pizzico di prezzemolo, una punta di cipolla (tritare ben fino): in un piatto tondo si lega con un uovo o due secondo la quantità.

Questo ripieno si distribuisce sulle cappelle in modo che siano otturate sino all'orlo.

Con un po' d'olio si mette in tegame coperto (con fuoco sopra e sotto, altrimenti al forno).

Si prepara sotto un po' di faggiuoli freschi bianchi e teneri già bolliti e si fa cuocere lentamente.

Carciofi naturali Soffiati.

Scegliete sei bellissimi carciofi, tagliate il fondo quasi al pari in modo vi stiano ritti, levate le foglie prime più dure rompendole a metà in modo che se ci è un poco di tenero vi resti attaccato al carciofo.

Con un piccolo cucchiaio votateli internamente facendo attenzione di non romperli, lessateli in acqua leggermente acidolata con agro di limone acciocchè restino belli bianchi.

Le parature ricavate dall'interno, fatele cuocere con burro ed un poco appena di Scalogno, quando sia ben rossolato bagnatelo con vino bianco e pomodoro, fatelo andare bene a riduzione, passatelo a staccio dopo averlo messo giusto di sale.

Aggiungetevi 2 o 3 rossi d'uova con tre bianchi a neve.

Con questo composto potete riempire il carciofo ed un quarto d'ora prima di servirli metteteli a forno regolare.

Servite una salsa Colbert.

Babbini Settimio.

N. B. — E' da osservare che il carciofo sia il giovane acciocchè non debba essere stopposo internamente.

Carciofi alla Sarda.

Tagliateli a spicchi, marinandoli con agro di limone, olio, sale, pepe.

In un quinto di latte amalgamate della farina bianca, salando poco ed ottenendo una pasta non troppo floscia. Riducete dell'albume d'uovo a neve emulsionate

con la pasta già eseguita ed in essa intingete i carciofi gettandoli poscia a dorare in una padella di strutto rovente.

Friggete anche del prezzemolo e di questo producendo un cespuglio in mezzo a salviette frangiate, contornate coi carciofi e servite quale ottima e singolare frittura.

F.lli Marinoni - Milano.

Calici di carciofi al Re Costantino.

Miscelanea come il moussaha con l'aggiunta di un po' di riso cotto; disopra crema *besciamella* panura, coggioli al burro dorati al forno. Salsa di pomodoro a parte.

Mallegni - Cairo.

Fondi di carciofi alla Carolina.

Fate cuocere i fondi di carciofi come si fa di regola, toglieteli dal loro bianchetto, riempiteli di buon risotto in bianco ben gustato e guarnito di tartufi bianchi. Quando saranno ben freddi, passateli alla farina, all'uovo, ed al pan grattato fresco, friggeteli, e serviteli ben caldi guarniti di prezzemolo pure fritto.

Carciofi alla Mafalda.

Fate cuocere dei carciofi interi nell'acqua leggermente acidula.

Fate un *salpicon* composto di piccolissimi dadolini di fegato di pollo, granelli tartufi, lingua scarlata, noce moscata e sale in proporzione.

Legate questo *salpicon* con una leggiera *bechamelle*.

Togliete le foglie dure e l'interno dei carciofi, riem-

piteli col *salpicon* sopradescritto e date loro forma naturale. Tuffate i carciofi così preparati in una *villeroy*, panateli e friggete a fuoco moderato. Disponeteli a piramide in un piatto tondo e *glassateli* con una salsa bianca alla crema.

Salsa bianca
4 torli d'uova
20 grammi farina
2/4 crema
1/4 sugo di vitello
50 grammi burro.

Sciogliete il burro in un *sautè* incorporate la farina, poi la crema ed il sugo, fate bollire sempre mescolando per pochi minuti, passatela alla salvietta.

Asciugate i carciofi *glassateli* contornate con crostini di sfoglia e servite.

P. Bia - Genova.

Carciofi siciliani alla Bel Monte.

Mondate e private di tutte le foglie dure 20 carciofi - tagliateli per metà per la sua lunghezza, e fateli sbollentare in un bianco di carciofi, cioè: stemperate in acqua 200 gr. di farina, rimestate acciò non attacchi nel fondo della casseruola; quando sono a metà cottura addizionate qualche cucchiaio di buon sugo di carne o brodo e lasciate completare la cottura, fateli freddare; al momento di servirli passateli ad artella (pasta a friggere) e quindi nell'olio bollente, servite sulla salvietta con una salsiera di pomodoro a minestrella, fatta in questo modo, fate soffrigere all' olio mezza cipolla tritata fina fina con uno spicchio d'aglio anch'esso tritato finissimo, spellate sei pomodori maturi privi dei semi,

tritateli e fateli soffriggere, poco sale, quando il pomodoro è cotto digrassate la salsa e versatela in salsiera, mettetevi un pizzico di regano.

Greco - Roma.

Carciofi all'antica.

Dei fondi di carciofi modellati a cono e tagliati per il lungo, vengono cotti in bianco come regola.

Dopo cotti vengono saltati con olio d'olivo alla purée d'acciughe, e vanno messi in un piatto in bordura simmetricamente accavallati.

Velateli con una salsa *San Bernardo* alquanto densa, riempiendo il vuoto del centro con una *giardiniera* di legumi in aceto, guarnendoli attorno con dei crostoni d'uova di tonno salati e graziosamente modellati.

Luigi Maddi - Catania.

Scorzonera alla Valdostana.

Ripulite e raschiate le radici, così chiamate, e fatele bollire in acqua salata. A parte intanto, in una casseruola, fate dorare uno spicchio d' aglio in un pò d'olio d'oliva, poi aggiungetevi mezzo bicchiere d'aceto bianco e diluitevi un pò di senapa francese, un pizzico di purée d'acciughe. Versate questa salsa sulle radici cotte, ed avrete un piatto gustosissimo.

Mosso G. B. - Genova.

Rape alla Dubarry.

Prendete alcuni capi di rape, mondateli, vuotateli con diligenza e scottateli.

Preparatevi dei piccoli grumolini di cavolo fiore,

tanti quanti ve ne può occorrere per riempire i capi delle rape, scottateli e poneteli in una padella con burro, vi sarete pure preparata un poco di *besciamella* ben liscia la quale la unirete al cavolo fiore, gustate che vada bene a sapore e riempite le rape, quindi spruzzatele sopra con un po' di Griviera e mettetele a gratinare in forno; servitele su di un piatto o legumiera con salvietta e del burro chiarificato a parte.

Soffiato di zucchine alla Siciliana.

Da prepararsi: Una salsa *Bechamelle* ben serrata, delle zucchine a piccoli mostaccioli cotte regolarmente con un po' d'olio finissimo, cipollina trita. e pomidoro a pezzettini.

Uno stampo a timballo ben imburrato e rivestito di pane grattuggiato.

Alla salsa gli si fa assorbire quattro tuorli d' uova per ogni 100 grammi di latte unendogli le zucchine e mischiandovi la metà dei chiari d' uova montate in fiocca.

Riempite lo stampo a tre quarti, avanzando a forno moderato.

Luigi Maddi - Catania.

Purèe di patate alla Fioraia.

Sbucciate le patate che vi occorrono e ponetele a cuocere in una casseruola, senza coprirle interamente.

Conditele con brodo di pollo, qualche cucchiaio di fior di latte, un pezzetto di burro fresco e noce moscata.

Fate cuocere a fuoco vivo, finchè il brodo sia tutto

assorbito, e le patate rimangano asciutte, quindi passatele allo staccio, facendole cadere man mano sopra un panno pulito e badando che non si ammassino e restino sgretolate.

Sollevatele con una palettina e collocatele con garbo dentro un piatto tondo, caldo; poi, in giro alla base delle patate disponete con un sacchetto a cornetto riccio qualche rosa formata dalla stessa *purée* di patate e da un po' di pomodoro che gli dà il color rosso.

Spargete sulle patate qualche foglio di cerfoglio ben verde e servite caldissimo, altrimenti il piatto perde ogni pregio.

Angelo Talone - Sorrento.

Patate Inedite.

Cassettine di patate, bagnate alla demi-glace, e riempite di purè delle medesime mischiata ad un fine tritume di acetosella.

Timballo di patate alle alici.

Cuocere delle buone patate a vapore o in acqua, poi passate e bene asciutte mantecarvi 125 grammi di burro, 2 uova intere, 4 rossi, sale, pepe, noce moscata, un pugno di buon parmigiano, 10 acciughe ben lavate e pulite in piccoli pezzi, imburrare e passare al pane uno stampo liscio, mettere al forno per 25 minuti e servire.

Mallegni - Cairo.

Patate alla Ricasoli.

Sbucciate che siano si tagliano un poco più grosse delle patate *pailles* si salano e si lasciano cacciar l'ac-

qua; poscia si asciugano e si mettono a marinare con un poco di succo di limone, prezzemolo trito, un poco di burro sciolto, glassa di carne e un poco di pepe.

Quando saranno marinate, per circa mezz'ora, s'infarinano e si friggono in padella a fuoco moderato, portandole ben croccanti.

Giannoni - Firenze.

Patate Jachson.

Lavate accuratamente delle grosse patate di forma lunga, asciugatele e fatele cuocere al forno per circa tre quarti d'ora. Tagliare allora la superficie coll' aiuto d'un coltello, per ritirarne un coperchio, poi vuotarle quasi completamente senza tagliare, coll' aiuto di un cucchiaio, mettervi dentro una noce di burro e conservarle al caldo. Pestare la polpa che si estrasse e aggiungerle: 50 gr. di parmigiano grattato (per sei persone), 100 gr. di burro, un decilitro di crema doppia, gustate, guarnite l'interiore delle patate colla composizione, assaporare la superficie di parmigiano grattato, arrossare d'un po' di burro fuso, mettete a gratinare al forno ben caldo.

Fernandez - Madrid.

Patate farcite in sorpresa.

Cuocere a forno dolce delle patate di eguale forma rotonde o lunghe. Sortite dal forno, fate su ciascuna con la punta di un piccolo coltello un' apertura circolare e mettete da parte il pezzetto distaccato. Per mezzo di un piccolissimo cucchiaio ne estraete la polpa più che potete e passatela a setaccio ben calda a poco alla volta e poi mettetela in una terrina per 500 grammi

di polpa aggiungervi del burro in ragione di 150 gr., 4 rossi di uova crude, 6 cucchiai di crema cruda, sale moscata e un pizzichino di zucchero. Il tutto ben lavorato, unirvi 100 grammi parmigiano grattato. Con questo apparecchio riempite le patate, con sacco a cornetto, spolverizzarle con parmigiano ed inumidirle con poco burro, farle così stare in forno per 15 o 20 minuti, servirle in seguito mettendovi il suo coperchio.

Mallegni Arrigo - Cairo.

Granturco all'Americana.

Aprite una scatola di granturco conservato, mettete il contenuto in una casseruola con mezzo bicchiere di buon latte, un pezzetto di burro e poco sale. A salsa ristretta, unite altro pezzetto di burro, tre cucchiai di panna e servite subito ben caldo.

A. Ciuti - Santiago.

CAPITOLO XII.

Dei formaggi caldi e freddi.

Fonduta in comparsa.

Fate fondere 250 grammi di vera fontina in un quarto di litro di latte ben caldo; sciolta che sia quindici minuti prima di servire, aggiungetevi 100 grammi di burro, il sugo di mezzo limone, indi quattro gialli di uova, qualche tartufo bianco tagliuzzato; mischiate bene tutto assieme indi battete i quattro bianchi d'uova a neve, bene consistenti ed uniteli al composto. Alzare questa fonduta in forma di timballo e mettete al forno per circa 10 minuti.

Messelier - Parigi.

Sfogliatine con crema di Chester.

Fate una pasta sfoglia con 300 gr. di farina e 300 di burro, dategli 6 voltate (come di pratica fate dei piccoli sfogliatini - cannoncini) e teneteli in caldo, avete intanto preparato una crema al formaggio con 200 gr. di Chester, 2 cucchiai di farina e 4 rossi d'uova stemperati con mezzo litro di mezza crema, fate che appena arrivi al bollore, riempite le sfogliatine e servite caldissime sulla salvietta.

Greco - Roma.

Torte al formaggio.

Preparare un fondo di pasta e cerchiarlo di una parte di pasta sfoglia procedendo come per una torta. Mettere in una terrina 500 grammi di formaggio bianco fresco, aggiungere 3 grammi di sale, 200 grammi di parmigiano grattato, 12 gialli d'uova, poi 6 bianchi. Guarnite la torta con questo apparecchio, cuocete al forno medio. Servite caldo di preferenza.

Englxhe hochyes (Crostoni di formaggio).

Formaggio di Chester grattato, impastato con della birra e un poco di pepe, si mette un poco del composto sopra un crostone fritto al burro, da un solo lato e si fa cuocere in forno.

E. Liotti - Bruxelles.

Marquises de fromage (Biscotti al formaggio ripieni).

Con questa composizione si fanno al forno di dischetti ovali: 375 grammi di farina, 200 grammi di burro, 100 grammi di formaggio, 50 grammi di mandorle rapate. Sale e paprika.

Poi si prende 1 formaggio di gervais, 100 grammi di burro, 4 cucchiai di crema ben battuto con sale e paprike. Si soprappone questa crema sui biscotti e pumpernickel rapato.

E. Mazzon - Venezia.

Gruyére al gusto di papà.

Mettere al fuoco, in una casseruola, tre quarti di bicchiere d'acqua, cento grammi di burro fresco e un poco di sale. Quando l'acqua bolle mischiargli un ettogramma di farina di ceci ed un ettogrammo di farina

bianca mescolando sempre con un cucchiaio di legno fino a che la pasta sia ben cotta e si distacchi bene dalla casseruola.

Togliere allora la casseruola dal fuoco e incorporare alla pasta, lavorandola con delicatezza, i rossi di quattro uova, poi quattro bianchi ben battuti prima a neve e infine cento grammi di buona griviera svizzera tagliata in piccolissime e sottili fettine. Quando il miscuglio è ben fatto, si versi in un tegame largo e piatto di porcellana a fuoco, oppure in una lastra da forno in ferro; coprirla interamente di altre fettine sottilissime di griviera; dorare per mezzo di un pennellino bagnato in un rosso d'uovo mischiato con poco latte, tutta la superficie dell'insieme e poi metterla a cuocere al forno moderato. La cottura esige dai 25 ai 30 minuti, e si può far cuocere al forno economico di cucina come pure al fornello con fuoco sotto e sopra.

Messéllier - Parigi.

Dessert di formaggio.

Piatto presentato da Giovanni Giannoni alla VII Esposizione d'Arte Culinaria in Roma e premiato con Oggetto Artistico del Cav. Barbiani e Gran Diploma di Medaglia d'Oro.

Occorrono dei piccoli stampini della forma precisa di un uovo.

Quindi prendete una piccola forma di *Rocquefort*, vuotatela internamente, senza rompere le parti laterali ne il fondo, il ricavato nel vuotare la forma lo passerete ad un setaccio, mettetelo in una catinella e lavoratelo leggermente con panna montata e un poco di di gelatina liquefatta, Cayenne Pepper.

Avrete passato pure al setaccio 400 gr. di formaggio Chester al quale aggiungerete pochissimo Cayenne.

Prendete i vostri stampini fategli una piccola camicia con il *Roquefort*; nel centro ponete il Chester riunite lo stampino (poichè si capisce che la forma dell'uovo sarà divisa nel mezzo, sia per lungo o per largo) guardate che sia ben chiuso, mettetelo sotto ghiaccio.

Dopo un'ora circa che sono in ghiaccio bagnate lo stampino in acqua tiepida apritelo e vi rimarrà il vostro uovo naturale come un uovo duro, perchè il *Roquefort* vi si rapprenderà e vi formerà il bianco dell'uovo, il Chester internamente il tuorlo.

Sformateli tutti quanti ne avrete preparati, accomodateli a piramide entro la sua forma del *Roquefort* ponetelo sul vassoio con salvietta, se credete guarnitelo con gelatina e serviteli.

Questo è un buonissimo formaggio, semplice ma elegante, e ricco al tempo stesso da potersi sostituire nei gran pranzi agli ormai vecchi sistemi, come i Chester caldi, la Paglie, le Mussoline in bella vista, i suffiatti di Cammembert ecc.

G. Giannoni - Firenze.

Piccoli formaggi alla Piemontese.

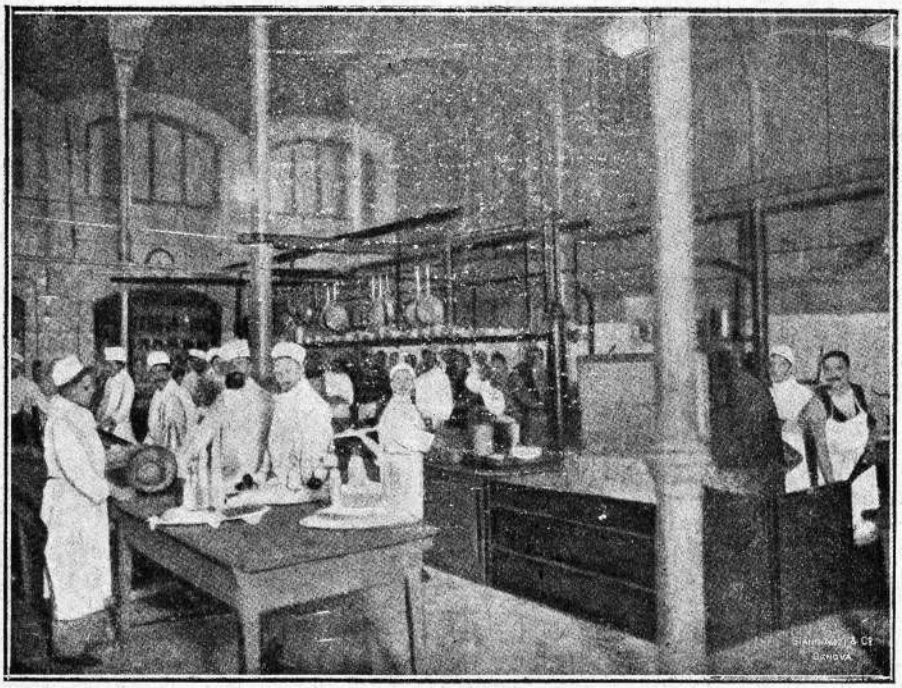
Prendete un pezzo di fontina dalla quale taglierete dei dischi di cm. 2 di altezza e 11 di diametro, quindi vuotateli con un cucchiaione da legumi. Preparatevi una fonduta piuttosto densa unendovi un salpicone di tartufi bianchi, riempite i vostri votini di formaggio ricopriteli con un piccolo disco del medesimo, terrete pronta una salsa Villeroy con la quale salserete i for-

maggini, panateli due volte e cuoceteli alla gran frittura. Serviteli subito appena fritti.

Babini Settimio - Firenze.

Piccoli formaggini alla Villeroy.

Da un pezzo di fontina tagliate dei dischi e riempiteli con crema bene assaporata con pepe Cayenne, di Camembert ricopriteli, passateli alla salsa Villeroy panateli 2 volte e friggeteli alla gran frittura; serviteli subito.



Le Cuoine del Grand Hôtel Frankfürter

CAPITOLO XIII.

Insalate.

Insalata Apollo.

Tagliate in piccoli quadretti regolari e in egual proporzione, del bianco di pollo arrosto freddo, del grumolo di sedano, del cuore di lattuga, patate cotte, ostriche e fagiolini verdi, aggiungendo anche qualche acciuga di Norvegia pure a quadretti. Condite con sale, pepe, olio ed aceto all'estragone e ponete per qualche ora sul ghiaccio.

Quindi legate con maionese densa e gelatina sufficientemente e con buona gelatina ridotta; informate il tutto in una forma alta nel genere di quelle da bombe, e tenete in ghiaccio.

Quando è bene assodata ritirate la forma dal ghiaccio sformatela e ricopritela tutta di uno strato di maionese unita a forte riduzione di gelatina (ricca d'estratto di pollo) di uno spessore di un centimetro circa.

Quando questa superficie è assodata (a guisa di spinoso) con certo gusto, introducetevi tanti punzoni di tartufo nero abbastanza serrati fra loro e quanti ne occorrono per ricoprirla da ogni parte.

Empite il vuoto del piatto con gelatina trita e sopra

a questa, come guarnizione dell'insalata, collocate in giro delle piccole uova affogate e passate a uno *Chaufroid* molto chiaro e ben lucido, e fra un uovo e l'altro un piccolo cordone di barbabietola straordinariamente trita e condita, spinta con corneto di carta.

Insalata Andalusa.

Preparate dei filettini di pomidoro, dei peperoni dolci a giuliana, delle cipolle fettate finissime e prezzemolo tritato.

Mischiate questi elementi vegetali con una quantità relativa di riso scaldato, e condite in ultimo con olio e aceto.

Luigi Maddi - Catania.

Insalata Boit.

Patate calde tagliate a fettine rotonde (della grandezza di 2 soldi rame) tartufi bianchi tagliati fini, filetti di acciuga, cerfoglio tritato finissimo, olio. Accomodatela nell'insalatiera e servitela.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Insalata capricciosa.

Una bordura di uova assodate divise per metà, piazzate nello stampo con il tuorlo in fuori e riempite di gelatina buona e trasparente. Sformate e guarnite il vuoto con una insalata di cuori di lattuga, barbabietole, tartufi neri e bianchi, formaggio gruyera tagliato a filettini; il tutto condito e legato con maionese di gusto rilevato, con sopra una brancata di piccoli capperi.

G. Frosini - Catania.

Insalata all'Indiana.

Una bordura leggermente incamiciata di gelatina guarnita di legumi cotti alternando i colori, ripiena di una insalata di legumi a quadretti finita con maionese e incollata da potersi reggere. Sformate; guarnite il vuota con crescione o altra buona insalata condita e collocate sulla bordura delle metà di uova sode vuotate e ripiene con riso cotto all'acqua, mescolato con *salpicon* di tartufi neri e condito in insalata.

G. Frosini - Catania.

Insalata all'Egiziana.

Incamiciate una bordura da « savarin » di gelatina ben chiara, cui metterete in fondo una manata di pisellini verdi.

Avrete già pronta una piccola insalatina composta di filetti di pomidoro, tartufi e spicchi di noce pelati all'acqua bollente, unita a qualche cucchiaio di salsa maionese, qualche cucchiaio di crema « chantilly » e gelatina. Versate il tutto nella bordura e fatelo congelare nel ghiaccio.

Al momento di servire rovesciate la bordura in un piatto d'argento e mettete nel centro una insalatina di fettoline di banane e spicchi d'aranci pelati. Servite.

L. Sabatini - Sorrento.

Insalata di carciofi alla ghiottona.

Preparate una quantità di carciofi necessari per il numero di persone da servire; gettatene le punte spinose e fateli bollire, tagliati a quarti, in acqua acidulata e leggermente salata.

Ritirateli non troppo cotti.

In altro recipiente fate bollire per pochi istanti una o due dozzine di bei gamberi; ritirateli dall' acqua, dimezzateli ad uno per volta, deponendone le code, conservandole intatte, in un piatto, ed il rimanente in un mortaio; s'intende privi della loro crosta. Pestate ciò che avete deposto nel mortaio, unendovi tre o quattro tuorli d'uova sode, riducete il tutto in una pasta finissima; diluite lentamente versando poco per volta dell'olio fino d'oliva, due decilitri circa, acidulate la salsa con sugo di limone oppure con due cucchiai d' aceto, salate aggiungendo poco pepe.

Collocate simetricamente disposti i vostri quarti di carciofi, nell'insalatiera, aggiustate all'intorno le code dei gamberi, velate il tutto con la salsa sopra descritta e servite.

E. Romagnoli - Genova.

Insalata di Nizza.

Cuori di romana o cappuccina e pomidoro pelati e tagliati a fettine, condimento ordinario pronunciato alla serpentaria.

C. Gessaga - Milano.

Insalata Vladimira.

Tagliate a listarelle dei fondi di carciofi, punte di asparagi, code di gamberetti, il tutto cotto e tartufi pelati crudi in parti eguali.

Gustate con salsa majonesa, aggiungendovi un pizzico di pepe, decorate con fette di tartufi cotti e crudi.

Leopoldo Bianchi - Buenos Aires

Insalata Waldorf.

Tagliate a piacere in parti eguali, mele renette, sedani, rape con l'aggiunta di poche noci private della pelle.

Conditela con salsa Maionese.

A. Mallegni - Cairo.

Insalata Norvegese.

Cocomeri, fagiolini, mele, giambone, e manzo, sedano e lingua salata, il tutto tagliato a dadolini, e legato con la seguente salsa: Un' arringa passata al setaccio assieme a qualche tuorlo d' uovo cotto, diluita con poco aceto e olio, e qualche cucchiaio di crema, sale, e una leggera punta di pepe rosso.

Messelier - Parigi.

Insalata Gallese.

Tagliuzzate dei tartufi e punte d' asparagi cotte, ben scolate, tagliuzzate egualmente dei sedani e funghi cotti, gustate e legate con majonesa. Preparate in un'insalatina e decorate con lame di tartufi e punte d' asparagi.

Leopoldo Bianchi - Buenos Ayres.

Insalata Tokio.

Si attribuisce a quest' insalata originale la provenienza Giapponese.

Per quanto essa sia originale non cessa però di essere eccellente.

La sostituzione dell'aceto col Champagne nella formazione della mayonese dà a questa un sapore nuovo, molto gradito.

Per 6 persone:

Prendete 6 ostriche che dopo averle tolte dal loro guscio metterete in una piccola casseruola a bollire per due o tre minuti nella rispettiva acqua.

Fate cuocere abbastanza altrettanti muscoli onde toglierli dal loro guscio.

Bollirete circa 10 grammi di gamberi e qualche coda d'aragosta tagliate finemente.

Preparatevi circa 150 grammi di piselli e fagiolini, le punte di due mazzi d'asparagi, due o tre fondi di carciofo, qualche patata, remolacci, selleri crudi e tartufi bianchi.

Tagliate a filetti tutto ciò che è possibile tagliare, avendo però cura di tenere separate le barbabietole che aggiungerete al momento di servire.

I selleri essendo crudi dovrete marinarli per almeno un'ora nell'olio d'oliva onde renderli teneri.

Fate una mayonese con 2 tuorli d'uovo e fate che sia abbastanza consistente e non troppo molle, ove aggiungervi in ultimo ed a poco a poco un bicchiere di Champagne continuando a mescolare.

Lo Champagne diluendo la mayonese ne verserete tanto che basti a raggiungere la densità di una crema ordinaria.

Salate abbastanza, aggiungendovi un poco di Cayenne.

Mettete in una insalatiera tutti gli ingredienti sopra descritti, meno le barbabietole, unitevi la mayonese e mescolate il tutto bene, lasciatela a tale punto riposare per un'ora.

Al momento di servire unite le barbabietole.

E. Romagnoli - Genova.

Insalata Marocchina.

Formula — Maionesa fatta con un giallo di uovo crudo e uno cotto passato allo staccio, sei o sette cucchiaiate di buon olio, due cucchiaiate di aceto, erbe fini, pepe e sale. Trecento grammi di patate cotte, tagliate rotonde, due pomidori pelati e tagliati in piccoli pezzi, due o tre banane un po' verdi, duecento grammi di

datteri, duecento grammi di tartufi, sedano, rape, tagliate il tutto in pezzi rotondi.

Disponete i legumi in piramide in una insalatiera. Salate, arrosate con un bicchiere ordinario di vino bianco secco, ricoprite colla maionesa e al disopra mettete i tartufi.

Questa insalata può essere messa in tavola durante il servizio dei lombi. Essa ha un bellissimo aspetto e di gusto assai buono.

Mallegni A. - Cairo.

Insalata Kédyvée (turca).

Due sedani, rape, quattro banane, una fetta di ananas, quattro o cinque pere ben mature, un poco di acetosella, qualche noce, tutto tagliato a Julienne e fatto marinare, condito con olio, agro di limone, mostarda, un cucchiaio salsa inglese, sale, poco cayenne e essenza di scalogna. Al momento di servirla un poco di absinthe o cognàc.

A. Malegni - Cairo.

Insalata all'Allodola.

Si forma un nido con insalatina verde ben condita, quindi in mezzo del nido si mettono dodici torli d'uova cotti a 6 minuti. Dei bianchi che restano fate un mosaico tagliato a quadretti con tartufo bianco e nero, cocomero, punte di asparagi e poca acciuga, ben condizionato il tutto si forma il bordo fuori del nido.

Messelier - Parigi.

Insalata di tartufi.

Si preferiscono i tartufi bianchi e grossi. Spazzolateli ben bene per toglier loro ogni poco di terra, asciu

gateli con salvietta umida e al momento di recarli in tavola (non prima che altrimenti non si godrebbe tutto il grato profumo) affettateli col tagliatartufi su di un piatto con salvietta. Servite a parte, nella salsiera, il condimento così composto: con una forchetta fate disciogliere, in un piatto, due acciughe pulite dalle spine, triturate uno spicchio d'aglio e passate il tutto allo staccio, aggiungete il sugo di due limoni, un nonnulla di pepe, sale, un bicchiere d'olio finissimo d'oliva; mescolate e versate nella salsiera.

Scalarino.

Insalata alla Greca.

Si forma con delle ulive nere di grecia, private dal nocciolo, cavolifiori, capperi, una Julienne di finocchio fresco, lingua e carne di polleria, cetriolini e porro a fette, dei cuori di romana e un poco di mostarda di cremona; si condisce con olio, senapa, limone e un poco di cayenne. Si lascia marinare, poi si preme e si amalgama con un poco di mayonese e gelatina riponendo il tutto in uno stampo velato della medesima e si pone in ghiaccio a coagulare.

Enrico Liotti.

Insalata di Melanzane.

Pulite e lavate come sempre le melenzane tagliatele a grossi dadi, mettetevi sale e fateli sempre sgocciolare, spremeteli come al solito e tuffateli in acqua bollente e salata sino a cottura giusta, intanto avrete preparato una salsa di alice, che ben con condite e servite.

SALSA DI ALICE

Otto o dieci alici secondo la quantità, lavatele e

pulitele, privatele della lisca di mezzo, aggiungete uno spicchio d'aglio se piace, e fate passare a setaccio, sciogliete questa passata di alice con aceto sul fuoco, quindi l'olio, quando è ben mischiata condite.

Greco - Roma.

Insalata Conca d'Oro.

Scegliete N. 20 mele ranette di mezzana grossezza, vuotateli lasciando mezzo centimetro di polpa attaccata, teneteli in acqua poco acidulata, intanto preparate un'insalata composta di piccalilli, funghi all' olio, carciofini, sedani, fagiolini, piselli, capperi e pollo, tutto tagliato a dadolini; sedani, piselli e fagiolini, che fate prima allessare e quando ben sgocciolati mischiate al resto e tutti assieme mischiate in una salsa majonese; bene aggiustate di sale e qualche foglia di cerfoglio, riempite le mele che avete prima vuotate, servite con una guarnizione di insalata verde.

S. Greco - Roma.

Insalata Joind.

Tagliate in parti eguali code di piccole aragoste, tartufi, cetriolini, filetti di arringhe e patate. Lasciarle marinare in una fusione di sale, pepe, estragone e Chably. Indi finirla di addizionare con olio ed aceto. Accomodarla nell' insalateria contornando di mezze uova dure prive del tuorlo e riempite di mayonese.

Insalata Moderna.

Patate calde tagliate a fettine rotonde (della grandezza di 2 soldi di rame) tartufi bianchi, tagliati fini, filetti di acciuga, cerfoglio tritato finissimo, olio. Accomodatela nell'insalatiera e servitela.

Giannoni Giovanni.

CAPITOLO XIV.

Pasticcieria e gelati.

Omelette Soufflèe Bristol.

Un piatto ovale leggermente imburrato, ed inzuccherato, disponetevi degli amaretti incamiciati di marmellata di « *Greseille ou framboise* » e sopra ogni amaretto un bel albicocco, egualmente verniciato di marmellata e spolverizzato di « praline » in grani. Il piatto così guernito lo passerete per qualche minuto al forno; guernite il piatto di un appareccio a « souffliée » vainiglia, ove avete aggiunto delle « praline » in polvere, fate cuocere a fuoco dolce e spolverizzate a « praline » in polvere.

Jean Bousquet - Svizzera.

Soufflée Arlecchino.

Fate 4 piccole quantità di « soufflée »: la prima al limone, la seconda al cioccolato, la terza alla Vainiglia, la quarta all'Alkermes, vi sarete già preparato un piatto tondo da « soufflée » imburrato e passato allo zucchero quindi vi disporrete a dischi i 4 composti e lo metterete a cuocere a forno regolare. Servite insieme una salsa cioccolatto.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Soufflée Miledi.

Si prepara sopra un piatto rotondo una forma di nido fatta di puréa di « Marrons » (castagne), riempito di gelato Banana e crema al Curacao. Coperto di un apparecchio a «soufflée » color rosa decorato e servite. Al forno 3 minuti.

Giàcomo Meda - Venezia.

Soufflèe di Violette.

È un soffiatto ordinario al quale s' incorporano delle viole di Nizza o di Parma candite e minuzzate si copre di viole candite e zucchero pochi momenti prima di ritirare il soffiato dal forno.

Ignacio Domenech
Direttore della Rivista « El Gorro Blanco » - Madrid.

Soufflèe Jannette.

Un « soufflée » di vaniglia molto consistente (una parte di crema montata per tre parti di chiaro d'uova), ungere il fondo di un « timballo » di metallo bianco spolverizzato di zucchero e dispongasi la preparazione alternandola come segue : Primo uno strato di « soufflé » indi fragole del bosco, secondo « soufflée »: poscia piccoli lamponi rossi macerati prima in « chartreuse »; quarto « sofflée ». Introducetelo a forno mediocremente caldo, lasciarlo formare una leggera e delicata crosta onde poterlo decorare con fragole e lamponi, spolverizzarlo con bastante zucchero e lasciarlo al forno ancora durante 15 o 18 minuti ; ritornare a spolverizzare di zucchero, lasciarlo ancora tre minuti e servirlo.

« *Gorro Blanco* » - Madrid.

Soufflée al cioccolatto.

Mettere in una terrina 100 gr. di farina, 100 di zucchero; diluire con mezzo litro di latte, passare il liquido in una casseruola, unire un grano di sale e un pezzetto di burro, lavorare sul fuoco per ottenere il composto consistente, cuocere 6 o 7 minuti senza cessare di spatolare.

Fate rammollire 2 tavolette di cioccolatto disciolte, mescolarle al composto e passare di nuovo ad una stamigna, unire 5 rossi d'uovo poi 5 bianchi montati in neve, versare dentro in una casseruola a « soufflée » e cuocere per 20 minuti.

Mallegni - Cairo.

Budino rigonfio Fleur de Marie.

Preparate un composto a budino rigonfio (soufflée) all'arancio con una giardiniera di frutti canditi, cotto entro stampi a « charlotte » decorati di pistacchi e ciliegie confette.

Salsa arancio al curaçao con filettini della buccia.

C. Gessaga - Genova.

Soffiato di ricotta.

Preparate uno stampo a « charlotte » foderato della seguente pasta frolla:

Farina	grammi	800
Zucchero		200
Burro		400
Tuorli d'uovo	N.	8

Con questo composto fate dei rotondini della grandezza d'un cinque lire d'argento e foderate lo stampo

accavallandoli l'un sull'altro fino a coprire l'interno dello stampo.

Questa crosta avanza al forno come chiede l'arte, si ritira a tre quarti di sua completa cottura.

Si prepara intanto un composto di « sofflée » di ricotta con l'aggiunta di otto tuorli d'uova per ogni mezzo chilo di ricotta crivellata, aggiungendo se occorre del sale, noce moscata e spezie, ed in ultimo la fiocca ben asciutta di metà della uova consumate.

Si rimette al forno fino a completa cottura ; senza farlo attendere si serve subito, onde non perda la sua prerogativa.

Luigi Maddi - Catania.

Budino alla Cremonese.

All'interno di uno stampo, di forma liscia e di cristallo, disporrete all'ingiro delle fette di pasta genovese ove avrete passato sopra della marmellata di fragole e dei piccoli amaretti e mandorle tagliati a filetti, quindi preparerete una crema all'inglese profumata alla vaniglia, quando fredda versatela nello stampo, sopra ad essa metterete della panna montata ; decorate con qualche ciliegia e pistacci.

G. Pratesi - Londra.

Fland di semola all'Allemanna.

Fare bollire un mezzo litro di latte, incorporarvi a poco a poco 125 grammi di semolino e lasciarlo cadere a pioggia, alzato due bollori, aiutarvi 150 grammi di zucchero in polvere, 4 cucchiai di mandorle pestate fini, un bicchiere di vino bianco ; l'apparecchio deve essere così leggiero. Cuocere 7 o 8 minuti, ritirarlo dal

fuoco ed incorporarvi a poco a poco 4 o 5 bianchi di uova in neve; versarlo in uno o in più stampi passati all'acqua fredda, lasciare raffreddare per 3 ore. Rovesciare su un piatto ed arrossarlo con un sciroppo al maraschino.

Fland alla Russa.

Battere a fiocca ben sostenuto, quattro chiari di uova, unire due cucchiai di zucchero fino ed altri due di gelatina di ribes o ciliegia, avendola battuta per bene prima di incorporarla.

Versare il composto in una tortiera unta di burro e spolverizzata di zucchero, cuocete a forno oppure a fuoco sotto sopra.

Conte di Tolstoi - Russia.

Charlotte alla Parigina.

Cuocere della fine pasta a « Savarin » in uno stampo liscio, vuotarla della mollica dell'interno, ma non troppo; riempirla di una buona e consistente crema pasticciera, rimetterla sopra un piatto naturale, bagnarla bene con forte sciroppo al cognac aromatizzato, contornarla di frutti caldi sciroppati e servire il tutto ben bollente.

Bavaroise Palmira. (1)

Riempite come d' uso uno stampo scannellato, impiegando della crema « chantilly » leggermente legata con un'inglese vanigliata.

(1) " Cuisine Française et Etrangère ,,

Mentre al fondo dallo stampo uno strato di crema, disponendovi sopra qualche fettina di biscotto molto fino, leggermente bagnato all'anisette, qualche frutto fresco tagliato a dadi e la crema, continuate indi alternando i biscotti, la frutta e la crema sino e riempire completamente lo stampo, metterlo in ghiaccio, sformarlo al momento, accompagnandolo con un sabajone all'anisette.

Bodino alla Giapponese.

Esponete a fuoco vivo una piccola casseruola con mezzo litro di panna, quando essa sia bollente aggiungetevi delle perle del Giappone ottenendo una pasta piuttosto soda.

Mettetela in una bacinella raddolcitela leggermente, incorporateci sei tuorli d'uova e tre cucchiai di buon maraschino, sbattete a fiocca i bianchi d'uova e aggiungeteli formando un solo impasto, tingete leggermente di burro diversi stampi da bodino e riempite poco più della metà, cotti a bagno-maria.

Si serve con marmellata diluita con liquore a piacere. Si possono pure servire con crema al mandarino sopra.

G. Crotti - Genova.

Bodino Demoiselle.

APPARECCHIO:

Latte	litri	1
Zucchero	gr.	250
Burro	»	250
Semolino	»	250

Profumo vaniglia, stampi a « charlotte » incamiciati di zucchero alla caramella, poca giardiniera di frutta confettata, 20 uova.

PROCEDIMENTO:

Mettere a fuoco il latte, aggiungervi il burro, lo zucchero e vaniglia.

Appena alza il bollore farvi cadere il semolino a pioggia, dimenando con una spatola in legno, lasciare cuocere circa un quarto d'ora, indi levarlo dal fuoco, versarlo in una catinella e lavorarlo aggiungendovi i rossi d'uova e la giardiniera, e da ultimo i bianchi montati in neve.

Riempire a due terzi i suddetti stampi e cuocere al forno a bagno-maria; servire con sciroppo caramellato in salsiera.

G. Gessaga.

Frittata in sorpresa.

Su di un piatto ovale poneteci uno zoccolo di pasta genovese (pane di Spagna) di forma concava, drizzatevi a piramide un gelato di crema « *vaniglia* » durissimo. Indi ricopritelo con un composto da « omlet soufflés », esponetela a forno vivace tanto per colorire il composto esteriore. Servitela subito cospargendovi intorno un poco di rhum buonissimo e al momento che entra in sala incendiate. Servite a parte una salsa inglese calda.

Lion Ponz - Londra.

Bodino Violetta.

Pestate 450 grammi di mandorle dolci, 150 di zucchero e 40 grammi di violette candite raccogliete in una terrina e lavorate il tutto con 5 gialli d'uovo ed

uno intiero; aggiungete 20 grammi di fecole di vainiglia, sbattete i 5 bianchi d'uovo a neve ben sodi e mescolate ancora assieme. Prendete uno stampo ovale e versatevi il composto facendolo cuocere a fuoco dolce. Raffredato, versatelo nel piatto a servizio, guernitelo di di due bordi di crema Chantilly profumata alla violetta, mettete al centro del bodino un mazzolino di violette in zucchero. Nella stagione delle viole si potrà supplire con un mazzolino di viole freschissime e profumate.

Messellier - Parigi.

Crema cioccolatto per guarnizione.

Torli d'uova N. 12, zucchero grammi 250, cioccolatto fino gr. 250, latte un quarto di litro, crema sciolta un quarto di litro. Montare i rossi con zucchero, quindi unire latte e crema facendo cuocere fino a che venga come una crema di gelato, indi si unisce il cioccolato e si monta bene; tenerla al fresco, e se fa caldo, montarla sul ghiaccio. Adatta per guarnire dolci glassati ed altri.

Crema imperiale.

Lavorate per bene, grammi 500 zucchero semolato in unione a 400 grammi rosolio e 18 rossi d'uova.

Quando tutto il composto è unito frollatelo per bene a fuoco lento, ed appena alza il bollore per due volte ritiratelo dal fuoco versandolo entro una tegghia ed a poco a poco incorporatele 800 grammi di burro finissimo preventivamente già lavorato su apposita lastra di marmo.

In tal modo si ottiene una delle migliori creme per *Gateaux* e qualsiasi pasticceria.

G. Pedrotti - Genova.

Bavarese all'anisette.

Mettete in uno stampo a cilindro scannellato, una bavarese come di costume, adoperando della crema Chantilly leggermente collegata ad un'inglese vanigliata. Mettere al fondo della forma un poco di crema, collocarvi sopra un piano di biscotti sminuzzati, inumiditi d'anisette e qualche frutto fresco cotto al siroppo, tagliateli a piccoli dadi e sovrapponeteli ai biscotti; poi continuate alternando i biscotti, i frutti e la crema, finchè la forma è ripiena. Immergetela nel ghiaccio, e toglietela al momento di servire, versandola nel piatto accompagnata con un zabaglione all'anisetta.

Messelier - Parigi.

Bavarese alla zingara.

Apparecchiate un composto di bavarese piuttosto solido; dividetelo in quattro parti uguali e mescolate colla prima un bicchiere scarso di *purèe* di fragole; colla seconda una *purée* ottenuta con sessanta grammi di pistacci verdi passati allo staccio; colla terza eguale quantità di mandorle pelate peste e sciolte con Maraschino e parimenti passate allo staccio; colla quarta quaranta grammi di cioccolatto sciolto con poco sciroppo.

Fate congelare separatamente i vari composti, riversateli su una lastra di rame e tagliateli a dadi piuttosto grossi.

Incamiciate uno stampo di gelatina molto chiara

e riempitelo coi dadi, alternandone i colori, versatevi entro un po' di gelatina mista con liquore e riempite gli interstizi onde riesca egualmente compatta.

Congelatela, e dopo qualche ora rovesciatela sul piatto e servitela guernita di frutta sciroppate, quali: prugne, fichi verdi, albicocche intere ed anche piccole pasticcerie.

F. Marques - Madrid.

Conserva di lamponi.

Si mettono al fuoco i lamponi freschi, ben maturi e puliti del gambo in un recipiente a preferenza di terra, e dopo circa mezz'ora di cottura si passano allo staccio, si pesa la parte ottenuta, poi si rimette al fuoco con altrettanto zucchero bianco in polvere. Si prosegue la cottura della conserva fino a tanto che essa avrà raggiunto la necessaria densità che con un po' di pratica sarà facile riconoscere. Per assicurarsi del punto giusto di cottura basterà versare un po' di conserva in un piatto sul quale scorrerà lentamente se abbastanza cotta.

Appena raffreddata si versa nei vasi a ciò destinati, che dovranno essere turati e conservati con le consuete precauzioni.

Maria Dall'Olio - Emilia.

Pere Riviera.

Cotte al sciroppo alla vaniglia, su compostiera in cristallo, guernite in mezzo con crema sbattuta, mascherate le pere con una crema inglese al mandarino e sopra ognuna una violetta confetto.

Ratto G. - Hotel de la Ville - Milano.

Pomi alla Catanese.

Scegliete dodici mele pappine pelatele e con il (*boit*) a colonna del diametro d'un cinque centesimi le traforate, mettendole in casseruola, con alquanto sciroppo alla vaniglia, e poche goccie di limone.

Lasciatele cuocere tenendole un po' sostenute, lasciandole freddare nello stesso loro siroppo.

Contemporaneamente si prepara un composto di purè di marroni, dosato a porzione uguale di zucchero, e alquanto raffinato con qualche cucchiaio di crema battuta profumata al maraschino.

Uno zoccolo in biscotto leggiero alla vaniglia, viene preventivamente preparato; velato con della marmellata d'albicocche decorandone la fascia con ghiaccia cristallina.

Disponete simmetricamente le mele sopra il biscotto; riempiendo il vuoto delle mele con il composto di marroni.

Velateli con della marmellata d'albicocche, servendole nella sua semplicità.

Luigi Maddi - Catania.

Visciole alla meringa.

Levate l'osso ad un cg. di visciole ben mature, fatele cuocere con 300 gr. di zucchero, e pochissima acqua, fino a che siano quasi asciutte sciroppate. Fate un disco di pasta frolla del diametro di cm. 16 circa cotto di bel colore. Accomodate su questo le visciole a piramide, già fredde.

Prendete una catinella di rame non stagnato, mettetevi 3 chiari d'uovo, sbattete col frustino, sul fuoco

dolcissimo e coperto di cenere, quando sono montate unitevi 300 gr. di zucchero in polvere.

Terminata così la meringa, mettetela in un sacchetto con cornetto, e guernite il dolce.

Mettetelo al forno dolcissimo. Servitelo freddo.

Elia Parmigiani - Genova.

N. B. — Si può fare lo stesso con albicocche, pesche, pere, ecc.

Pere alla Bourdalone.

Pelate le pere, tagliatele in parti regolari, facendole cuocere in un sciroppo leggermente vanigliato, quando son cotte lasciatele raffreddare, poi allungare il sciroppo di cottura con un po' di confettura di mandorle. Fornire allora una forma *charlotte* con pasta brioche, mettere quindi un piano di pere col loro sciroppo, un piano leggero di frangipane vanigliato e continuate così sino a che sia piena.

Fate allora un coperchio in pasta a brioche, dorate e cuocete al forno moderato.

Per servire ritirate il coperchio formando una incisione circolare, nella brioche formando timballo.

Moscovita alle pesche.

Pelate e passate allo staccio dieci belle pesche ben mature; unite a questa purea un mezzo litro di sciroppo semplice di zucchero, il sugo d'un arancio, un bicchiere di maraschino, qualche foglio di gelatina liquefatta e chiarificata; lavorate questo composto sopra il ghiaccio. Quando sarà ben freddo e d' una consistenza simile ad uno siroppo spesso, versatelo sopra uno stam-

po a cilindro munito di coperchio, chiudete ermeticamente, collocate il recipiente nel ghiaccio e lasciatelo ghiacciare almeno per un'ora. Scoperchiatelo e versate il contenuto entro un piatto ricoperto d' un tovagliolo piegato.

Domenico Del Bello - Forlì.

Pesche velate all'Aurora.

Mezze pesche siroppate fortemente al gusto di vaniglia, poste sopra piccole bordure di pasta Savarin bene inzuppate del siroppo stesso e col gusto del maraschino di Zara. Al momento del servizio si vela il tutto con una salsa al framboise. Ornate infine ogni mezza pesca colla metà del loro nocciolo spellato, procurandolo bianchissimo.

Svedese di mele alla Germanica.

Da dieci belle mele, dopochè sbucciate, tagliatene via, col *taglia-paste* tante fette quanto è possibile ricavarne.

Prendete due siroppi semplici, uno bianco aromatizzato al Maraschino, l'altro con Rhum leggermente colorato al rosso.

Deponete nei siroppi tante fette di mele in parti uguali, avendo cura di non lasciarle cuocere troppo.

Decorate uno stampo con gelatina d'arancio, attorno disporrete simmetricamente le mele alternandole, una rossa ed una bianca, al centro riempirete con una bavarese di banana.

Servite ben freddo.

G. Pratesi - Londra.

Mele in bella vista.

Procuratevi delle belle mele *reinettes*, oppure altre qualità fine, non tanto mature, ma piuttosto grosse.

Pelatele intere, toglietele il torsolo adoperando un cannello di latta lungo, tagliente al punto in modo che premendo sopra di esso al centro della mela, questo cannello introducendosi in essa si riempie nella parte interna del torsolo, togliendolo, il cannello risulterà pieno e nella mela risulterà il foro del diametro di 2 soldi.

Qualora non abbiate tale utensile procedete colla punta di un coltellino, prima da una parte e poi dall'altra, in modo che il torsolo venga tolto senza che la mela abbia a spaccarsi.

Gettate a misura che pelate e preparate le mele in una catinella d'acqua, aggiungendovi il sugo di mezzo limone.

Per un chilogrammo di mele, mettete al fuoco grammi 180 di zucchero in mezzo litro d'acqua, unitevi un bicchierino di Kirsch.

Tolte le mele dall'acqua preparatele in un recipiente adatto, non troppo grande nè piccolo, in modo che risultino tutte allo stesso livello senza che l'una sormonti l'altra o ne sia troppo discosta.

Versatevi sopra il sciroppo sopradetto e cuocetele a fuoco lento di modo che restino intere.

Impossibile indicare con precisione il tempo necessario alla cottura e per quante volte mi sia stato d'innanzi alla casseruola coll'orologio alla mano onde poter indicare un tempo preciso e fisso, questo non potei mai ottenerlo a causa della grossezza e della maturanza, più

o meno del frutto, e molte volte pur' anche dalla qualità.

Non appena cotte ritiratele dal fuoco; estraetele dal sciroppo con molta precauzione e disponetele in una fruttiera.

Quando fredde riempitene i vuoti con della conserva di frutta oppure con della gelatina di ribes.

Restringete al fuoco il sciroppo rimasto, passatelo ad un pannolino bagnato, aggiungete al medesimo un poco di rosolio e versatelo sopra le mele, lasciate raffreddare e servite.

Riesce di bell' effetto guernire le mele con ciliege candite.

Oreste Dini - Acqui.

Pesche alla Fiorentina.

Occorre cuocere 250 gr. di semolino con un litro e mezzo di latte, poscia 200 gr. di zucchero e 4 uova.

Freddo che sia, profumarlo con un decilitro di Kirsch e mischiarlo con mezzo litro di panna montata.

Con un cucchiaio da minestra fate delle polpettine a forma rotonda e posatele sul piatto tutt' attorno.

Piazzate nel centro delle pesche già cotte in un leggiero sciroppo vanigliato.

Coprite il tutto di una salsa di albicocche leggermente gelatinata.

Cospargete sopra una piccola giuliana di pistacci e angelica e servite freddissimo o ghiacciato.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Pesche alla Iris.

Prendete delle pesche tagliatele per metà e cuocetele allo sciroppo. Quando saranno raffreddate, mari-

natele al kirsch, per circa due ore, quindi ad una per volta passatele in una bavarese, ponetele in una legumiera d'argento, decoratele con pistacci e amarene candite e mettetele per venti minuti in uno luogo fresco. Copritele con una gelatina finissima che avrete preparata con il loro sciroppo, aggiungete qualche *Maron-glacè* e al momento di servirle spolverizzate il tutto con zucchero pilè. — Non tralasciate di presentare anche queste sopra uno zoccolo di ghiaccio ben guarnito con fiori freschi.

Timballo di marroni al maraschino.

Levate la scorza ad una cinquantina di marroni, metteteli in una casseruola con acqua bollente, fateli bollire 2 o 3 minuti, levate loro la seconda pellicola, rimettete di nuovo in casseruola con un bicchiere di latte e tanta acqua finchè siano ricoperti, un po' di vaniglia, e fateli cuocere lentamente, quando il liquido sarà consumato i marroni dovranno essere cotti, passate allo staccio, e rimetteli pure in casseruola, unitevi dello zucchero, lavorato sul fuoco che resti consistente, liscio e compatto; allora prendetelo con un cucchiaio a piccole porzioni per mascherare il fondo e le pareti d'una forma da timballo foderato con carta unta di burro, comprimete l'apparecchio e lisciatelo il meglio possibile dandogli un buon centimetro di spessore, riempite il vuoto con riso cotto al latte, dopo cotto vi unirete dello zucchero, un po' di frutti canditi tagliati a piccoli dadi, qualche rosso d'uovo, il tutto ben maneggiato, fatto questo mettete lo stampo in una casseruola più grande con acqua bollente, fatelo stare al fuoco

circa 20 minuti, fate attenzione che l'acqua non penetri nel timballo, indi rovesciate il timballo sopra un piatto, levate la carta e mascheratelo con una crema, così composta: prendete due rossi d'uova, due cucchiai di zucchero e mezzo di farina, lavorate con mestolo di legno, sciogliete l'impasto con poco latte e rosolio maraschino, fategli alzare il bollore a fuoco moderato seguitando a dimenare finchè sia ben consistente, versatelo sopra il timballo che resti ben fasciato e servitelo ben caldo.

G. B. Mosso - Genova.

Budino alla Royal.

Mettete 100 grammi di burro in una casseruola, appena sciolto unirvi 100 gr. di zucchero in polvere e 100 grammi di buona farina setacciata e diluita con 3 decilitri di latte bollito alla vaniglia, lavorate un poco al fuoco e dopo ritirato incorporarvi 5 rossi d'uovo indi con precauzione 5 bianchi montati, ben fermi.

Avrete preparato uno stampo liscio passato al burro e alla farina e ricoperto il fondo e le pareti di piccoli tondi di biscotti rullato alla marmellala di lampone e tagliato a sottili fette, mettervi dentro il composto e cuocere a bagno maria 40 minuti forno moderato. Salsa inglese a parte o zabaione profumato.

Biscotti e Pasticcini.

Lingue Moniers.

Zucchero, vaniglia gr. 500 — Farina gr, 500 — Chiari d'uova gr· 400 — Crema sciolta tre quarti di

litro. Unire zucchero e farina colla crema, quindi si mischia i chiari montati alla fiocca e si spianano uso biscotti sopra lastre unte e spolverate. Forno basso.

Biscotti di S. Martino (specialità siciliana).

DOSI:

Farina fina	grammi	2000
Zucchero in polvere	»	600
Strutto	»	600
Lievito di pane	»	200
Cannella in polvere	»	10
Semi d'anice	»	50

MANIPOLAZIONE.

Si scioglie il lievito sopra un tavolo frammischiandolo agli elementi descritti sopra, componendo con dell'acqua calda una pasta molto consistente, lavorandola almeno per due ore.

Tagliatela a piccole proporzioni e modellatela della grossezza d'un grosso dito; la formerete a guisa d'una lumaca, rivoltandola, formando il panetto del diametro di centimetri 6 e dell'altezza di centimetri 3.

Deponeteli sopra lastre da forno unte e regolarmente discoste.

Fateli lievitare a temperatura sensibilmente calda. e appena pronti avanzateli a forno moderato facendoli molto asciugare. Resteranno d'un color biondo.

(*Dolci tradizionali*).

L. Maddi - Catania.

Plietzkis.

(*Pasticceria Russa*).

Preparate sopra una placca unta di burro una dozzina di piccoli cerchi a flan egualmente unti.

Mettete in ciascun cerchio una relativa porzione di pasta a « Baba »; lasciate lievitare.

Appena pronti dorateli d'uovo, seminatevi delle mandorle filettate e avanzatele al forno.

A sua cottura si ritirano dal forno e si polverizzan di zucchero profumato.

L. Maddi - Catania.

Biscotti alla Bartolini.

Preparate alcuni fogli di carta bianca forte, ritagliatene tanti quadretti lunghi e larghi 13 centimetri circa, piegate ciascuno all'intorno formando un bordo ritto di un centimetro come per una scatoletta. Battete poscia otto uova freschissime (gialli e bianchi) con quattro ettogrammi di zucchero bianco in polvere; formatene una pasta uniforme e ben lavorata, giunti a questo punto aggiungete alla pasta 150 grammi di nocciole che avrete antecedentemente mondate e pestate. Aggiungete ancora una cucchiaiata di zucchero fino vanigliato, mischiate tutto assieme, lavorate ancora qualche minuto la pasta, ed eccola pronta. Le piccole scatoline di carta sono disposte sopra una lastra da forno imburrata, le une discoste dalle altre.

Ora prendete con un cucchiaio la pasta, deponetela in tanti parti eguali entro ogni scatoletta, mettete al forno a calore moderato. Quando, dopo alcuni minuti di cottura, ritirando la lastra all'apertura del forno, colle dita sentirete i biscotti divenuti solidi, sarà indizio di giusta cottura fate con una piuma sopra a ciascun biscotto una bagnatura con acqua e zucchero vanigliato. Rimettete al forno, lasciandoveli appena qualche

secondo. Togliete lasciando raffreddare nelle stesse scatoline di carta e servite così sopra un piatto o vassoio.

E. Romagnoli - Genova.

Lingue di gatto economiche.

100 grammi di burro, 100 di zucchero, 75 farina, 3 bianchi d'uovo montati a neve, un pizzico di vaniglia in polvere. Procedimento: Mettete il burro in una casseruola e stemperatevi lo zucchero lavorando cinque minuti. In un piatto sbattete a neve i bianchi d'uovo, ed aggiungeteli a poco a poco al composto nella casseruola; indi unitevi la farina, poco alla volta e lavorate bene il tutto. Quando avrete ottenuto una bella pasta morbida mettetela in apposito sacchetto di tela avente da un lato un piccolo tubetto. Comprimendo colle dita il sacchetto ne farete uscire la pasta dall'apertura in forma di tante piccole lingue che farete cascare in una placca da forno preparata già unta di burro e spolverizzate di farina. Lasciate cuocere a fuoco piuttosto vivo circa 7 minuti.

In mancanza del sacchetto apposito, potrete supplire con un piccolo imbuto di carta bianca improvvisato nel quale metterete la pasta poco alla volta.

Piccoli Gateaux Spagna.

kg. 1 farina Ungheria
» 0,800 burro finissimo
» 0,200 zucchero
5 decilitri di menta
raschiatura d'arancio

LAVORAZIONE

Impastate il tutto con rapidità distendete la pasta allo spessore di 2 millimetri, tagliatela a dischi con buchi nel centro.

Cuocete a fuoco moderato e servite su salvietta. Spolverizzate di zucchero al velo.

Palati di Dama.

Grammi 60 di burro, 60 zucchero, 60 farina, un uovo intero, un bicchierino di rhum. Lavorazione: Mettete al fuoco la casseruola col burro; appena questo è liquefatto togliete dal fuoco e posate il recipiente sul ghiaccio, mescolando il burro con un cucchiaio, appena comincia a rapprendersi aggiungete lo zucchero, la farina l'uovo ed il rhum, lavorando bene il composto per 10 minuti. Prendete una tortiera imburrata, e procedete nella stessa maniera come per le lingue di gatto, cioè mettete la pasta nel sacchetto, questa volta però il tubetto dovrà essere tondo e piatto, perchè i palati di dama dovranno rimanere come una piccola meringa, e una volta messi nella placca da forno si dovranno allargare nella forma e quasi anche nello spessore alla grandezza d'uno scudo, quindi si dovrà cuocere a fuoco moderato. Queste pasticcerie si servono specialmente con i gelati.

Goria Luigi - Torino.

Pasta Mezze Lune detta anche pasta Frolla Inglese.

Dosi —	farina	grammi	250
	burro	»	250
	zucchero fino	»	100
	rossi d'uova cotti	n.	6

Impastate tutto insieme, ottenuta la pasta liscia spolverizzate leggermente di farina e col taglia paste tagliatene tante mezze lune dello spessore di un centimetro. Si cuociono a forno moderato facendole colorire pochissimo; al sortire dal forno spolverizzatele di zucchero impalpabile e vanigliato; è questa una pasta delicatissima e assai conveniente per dessert.

F. Goria - Arenzano.

Marrons glacès.

(*Assoluta specialità casalinga*).

I marroni sono i frutti più difficili a candirsi per la loro friabilità. Le qualità migliori a candire sono i marroni del Piemonte, quelli di Belluno, e quelli della Toscana. Vi sono pure i marroni napoletani, ma benchè più grossi sono più oscuri, e più facili a rompersi. Scegliete perciò una buona quantità di detti marroni circa Kg. 2 per regolare le proporzioni. Incominciate col togliere la prima buccia senza intaccare la seconda. Avvolgeteli in un panno oppure riuniteli in un cestino di vimini e passateli in un recipiente pieno d'acqua che metterete a fuoco, non troppo forte, per circa un'ora. A questo punto proverete se le castagne sono cotte, e ciò si conosce se potrete facilmente togliere la pellicola senza però che la castagna si sfasci. Non devono essere troppo cotte, e la cottura va regolata perchè ivi dipende dalle qualità delle castagne,

Raggiunto quindi la cottura giusta si tolgano dal fuoco per cambiar l'acqua, inchinando il recipiente con precauzione e mentre dal basso esce l' acqua torbida delle castagne, dall'alto aggiungerete acqua chiara calda a rimpiazzar l' acqua sporca, ma in quantità minore,

cioè quanto basta, perchè le castagne non s'ammucchino troppo. Ad una ad una togliete le pellicole con precauzione aiutandovi colla punta di un piccolo coltello. Circa un terzo delle castagne si romperanno e non converrà occuparsene, quelle che rimarranno intiere, le passerete man mano in una bacinella bassa e larga, oppure in un recipiente di terra cotta dove avrete collocato dello sciroppo a venti gradi.

Se il recipiente è troppo piccolo ne prenderete due o tre in modo che i marroni non sieno troppo ammonticchiati. Scalderete leggermente senza lasciar bollire e ritirerete in luogo tiepido. Dopo 24 ore circa, si riscalda e si passa sulla superficie dello sciroppo una buona manata di zucchero in polvere. Si ripete questa operazione per 2 o 3 giorni, ogni 24 ore circa, riscaldando e restringendo gradatamente lo zucchero. Per ultimo si mette a sgocciolare su griglie stagnate e si lasciano asciugare un pò in un recipiente caldo. In una tazza di terra mettete un ettogramma o due di zucchero al velo vanigliato e con poca acqua fredda formerete una glaces sui marroni che avrete accomodato su griglie. Lasciateli un pò sgocciolare poi metteteli in una stufa un pò calda per pochi minuti; quanto basti per asciugare il piccolo strato di ghiaccio che si formerà sui marroni. Così finalmente ultimati si mettono in cassettine di carta, che trovansi in commercio.

Mario Marinoni - Milano.

Lo Sciroppo a 20 gradi si ottiene nella proporzione di Kg. 1 zucchero per Kg. 1,500 d'acqua. Si scioglie al fuoco fino alla sua completa ebollizione, si toglie la schiuma e si aggiunge a questo sciroppo, per i marroni, una bacchetta di vaniglia.

Biscotti della Regina.

Rompete 12 uova e separate i tuorli dai bianchi; sbattete prima i tuorli con un mazzo di vimini, unitevi 6 etti di zucchero fino polverizzato e un po' d' acqua di fior d'arancio e rimestate bene. Indi sbattete i bianchi sicchè montino a fiocca; uniteli ai rossi e continuate a sbattere; in seguito aggiungetevi 6 etti di farina e nuovamente dibattete il tutto con vimini grossi. Con questa pasta formate dei biscottini e distendeteli su fogli di carta che poscia metterete sulla lamiera adatta e fateli cuocere a forno ben caldo per breve tempo.

Vanetti - Verona.

Kaimac.

Del buon latte non scremato, tenerlo a tiepido per due ore, poi metterlo in luogo fresco e quando principia a raffreddarsi, di continuo schiumarlo della copertura distendere, questa e quando fredda e un po' secca, rullarla su sè stessa, facendo bastoncini grossi come il pollice o lunghi circa 10 centimetri. Spolverizzare di zucchero vanigliato e servire.

Biscotti da The Fanny.

Dosi: Farina d'Ungheria gram. 250 — Burro grammi 125 — Uova 1 intiero — Zucchero gr. 125 — Un cucchiaino di *Bakingh, Pouder* o altra polvere da pasticceria, e una presa di sale.

Con tutti gli ingredienti si compone una pasta ben lavorata, si lascia riposare 10 minuti e se ne formano dei biscottini a piacere, si cuociono a forno moderato.

Enrico Liotti - Firenze.

Teestangeol.

Dosi — 120 grammi burro
200 » farina Ungheria
2 torli d'uovo
circa mezzo bicchiere crema agra
pizzico sale e zucchero
20 grammi lievito di birra spento

Procedimento — In un catino si lavora prima per 10 minuti il burro, dopo i tuorli d'uovo, la farina, la crema. Lavorare per bene, indi aggiungervi il lievito continuando a lavorare per 20 o 25 minuti lasciandola riposare almeno 3 ore in un luogo fresco.

Dopo si riprende la pasta si rovescia sul tavolo e si formano dei fili della lunghezza di 20 cm. grossi 1 cm. circa di diametro, si distendono sopra una teglia imburrata, si rilasciano un poco lievitare in luogo piuttosto caldo; dopo lievitati si cuociono a forno moderato, avendoli prima indorati. Quando sieno quasi cotti, si ungono con del burro freschissimo per 2 volte consecutive. Va curato che prendino un bel colore nocciola scura.

Giannoni Giovanni - Roma.

Spumoncini fantasia o Meringhe.

Anzitutto occorre che l'albumina delle uova sia fresca e con ciò procederete a versare l'albumina in una bacinella, e mediante una scodella metallica frullate con passo cadenzato sul principio, per terminare con uno sforzo fintanto che a vostra sorpresa l'albumina sarà montata a neve, e capovolgendo la bacinella non si stacchi, se però alle volte le chiare non fossero proprio

fresche o di due o tre giorni che l'avete in casa ma al fresco, potrete quando la montate, spruzzarvi qualche goccia di olio e limone, e allora l'esito è certo; ottenuta così la neve, vi addizionerete lo zucchero a cognizione, più che a regola, poichè calcolate che abbiano ad essere dolci ma non troppo, e subito con della carta cosidetta « Reale » ottenete degli imbuti e cascatevi la meringa, spingendola colla pressione leggera della mano scherzando nel medesimo tempo che esce su una placca ben pulita di rame o di ferro coperta da una carta bianca. Mandate subito al forno, che sia debole, per la essicazione, oppure in una stufa calda.

M. A. G. Marinoni - Milano.

Biscotti di Mandorle.

Una data quantità di mandorle vengono sbucciate e seccate, indi pestate con eguale quantità di zucchero; ridotte finissime, s' impastano con dei chiari d' uova montati alla fiocca, fino a che il composto diviene omogeneo.

Si formano ad « S » della grossezza di un dito e poco più porti s'infornano sopra carta o sopra lastre unte di grasso.

Luigi Maddi - Catania.

NB. — Al composto gli si aggiungono pochissime mandorle amare, onde dare ai biscotti quel gusto espressivo della mandorla.

Diavoletti.

Nel mortaio di marmo, pestate fortemente centossantacinque grammi di mandorle dolci, alle quali ag-

giungerete dieci grammi di mandorle amare. Per facilitare la macinazione versate poco a poco dell'acqua filtrata, due decilitri in tutto. Passate attraverso un lino questa pasta, strofinando fortemente il pannolino.

Raccogliete questo latte di mandorle in una casseruola di porcellana, aggiungete 165 grammi di farina di riso, 40 grammi di burro fresco, fino, e 3 grammi di sale. Mettete sopra un fuoco moderato, e fate cuocere tutto, mescolando con un cucchiaio di legno.

La preparazione si fa così, e voi la rimettete sul fuoco, fino a che abbia preso la consistenza di una buona pasta. Aggiungerete un piccolo bicchiere d'acquavite di ciliege, ritirate dal fuoco. Quando questa composizione è raffreddata, fatene piccole palline della grossezza di una noce. Avviluppatele nella buona farina di orzo. Allora potete friggere in una frittura di strutto. Ritirandoli dalla frittura, metteteci un po' di zucchero fino e collocateli in un piatto guernito d'un tovagliolo. Questi sono i « Diavoletti » che servirete caldi.

Pasticchie fritte alle mandorle.

Pestate 7 oncie di mandorle senza buccia, allungatele con un mezzo bicchiere d'acqua fredda passate da questo liquido, mescolate 80 gr. di crema di riso, versate l'apparecchio in una casseruola, aggiungete un pizzico di sale e 20 gr. di burro, altrettanto di zucchero in polvere, mettetela al fuoco finchè bolla riducendolo, senza cessare di lavorarlo, ad una certa consistenza, ritiratelo dal fuoco e mettete un cucchiaio e mezzo di cognac, versate in una tazza e senza lasciare

raffreddare fatene delle palle come noci di forma rotonda, infarinatele e mettetele in un piatto.

Friggetele di colore scuro, bagnatele di acqua di fior d'arancio ed involtatele in polvere di zucchero e servitele.

G. B. Mosso - Genova.

nZuddi.

Denominazione siciliana.

DOSI:

Farina	gr.	800
Zucchero fino	»	1000
Mandorle brustolite e schiacciate. .	»	500
Cannella e garofano in polvere . .	»	10
Scorza d'arancio secca e pestata . .	»	25

PROCEDIMENTO:

Si riunisce tutto impastando con acqua calda, dovendo riuscire un composto omogeneo e non troppo compatto.

Si formano delle ciambelline rotonde, ma senza buco e alquanto pressate con la mano.

La grandezza non deve raggiungere il diametro di sei centimetri ponendovi sopra una bella mandorla cruda e non sgusciata.

Si spolverizzano a profusione di zucchero fino infornandole a forno regolare.

In seguito si fanno asciugare a forno perduto.

Luigi Maddi - Catania.

Galette meravigliose.

Dose: 50 gr. farina, 250 burro, 2 uova. 1/4 panna, 50 gr. zucchero, un pizzico di sale. Impastate il tutto

come pasta frolla, lasciatele riposare in ghiaccio almeno mezz'ora, poscia tiratela dello spessore di 2 centimetri. Tagliate fuori tante galette della forma svariata, cuocetele a forno modesto per 15 minuti, servite senza zucchero polverizzato.

F. Goria - Arenzano.

Grissini per il the.

Dose: 250 gr. farina, 80 zucchero, 50 burro, tre tuorli d'uovo, un uovo intero, 10 gr. bicarbonato di ammoniaca; impastare il tutto come la pasta frolla, formate della pasta una palla, sopra un piatto mettetela in ghiaccio a riposate, per dodici ore. Impastatela di nuovo; fate dei piccoli grissini, dorateli e cuoceteli a forno rovente, cottura non più di tre o quattro minuti. Serviteli spolverizzati di zucchero profumato a piacere.

F. Goria - Arenzano.

Tortellette Inglesi.

Formate delle *tortellettes* inglesi con pasta sfoglia tirata sottilissima per poi riempirli col seguente ripieno: pestate in un mortaio 60 gr. di mandorle, nel mentre unite mezzo bicchiero di latte (bicchiere da tavola medio), aggiungete 100 grammi zucchero, 60 grammi farina Ungheria, 2 chiari d'uovo a neve; amalgamare bene il tutto per riempirne poscia le *tortellettes*, cuocere a fuoco moderato 30 minuti.

Goria Luigi - Torino.

Suprême.

Fate una pasta a biscotto inglese con mandorle toste e trite; guernite dei piccoli stampi a brioche o

portoghesi e fate cuocere a fuoco moderato. Quando freddi riempiteli in un vuoto che farete internamente, di crema al burro al caffè, guerniteli di sopra colla medesima, spolverizzateli di mandorle finemente tritate e servite.

Piccoli Normands.

Lavorate quattro uova con mezza libbra di zucchero in polvere, quando il tutto sarà lavorato per bene, aggiungetevi una libbra di farina ed a poco per volta mezza libbra di burro fuso ancora tiepido ed un pizzico di carbonato d'ammoniaca.

Riempite dei piccoli stampi ovali solamente per metà, guarnendone le pareti con fogli di carta burrata. Con questa dose possonsi fare quaranta piccoli Normands.

M. Donnini - Genova.

Veneziani.

Sopra una tavola di marmo fate un miscuglio con 300 gr. di farina mettendo al centro 200 gr. di burro, 100 di zucchero ed un uovo, profumo vaniglia; lavorate per bene il tutto.

Distendete questa pasta abbastanza sottile, tagliatene tanti dischi grossi, tagliate questi in quattro parti ciascuno, a ciascuna di queste quattro parti frastagliate colla punta di un coltello la parte superiore, ossia quella formante la quarta parte della circonferenza ed avrete così una splendida pasticcieria a forma di ventaglio.

Dorate con rosso d'uovo e fate cuocere a forno.

Dubara Beurreks.

Pasticceria Turca.

Pasta bianca come i « Cigara », ma tenuta, avanti di stenderla, mezz'ora a riposare ricoperta d'olio, tagliare poi le striscie larghe 20 centimetri, principiare ognuna con un poco di salpicone o composto di noci pestate unite a cannella in polvere, qualche rosso di uova e zucchero, formare come sigari dandovi la forma di *S* (esse), spennellarli di burro e spolverizzarli di zucchero; poi al forno per 15 minuti. Pronti che siano, passarvi sopra dello sciroppo e servirli freddi.

Revany Mohamed Aly.

Pasticceria Turca.

Una pasta genovese metà di farina comune e l'altra metà di farina di buona pasticceria ben secca, cuocerla in bordura, poi fredda, ben sciroppata e nel mezzo una composta di qualsiasi frutta.

Mallegni - Cairo.

Scones.

Pasticceria Scozzese per The.

Dosi: 300 grammi di farina d'Ungheria.
50 » di burro.
20 « di zucchero in polvere.
1/2 cucchiaio da caffè di bicarbonato di soda.
1 » » di cremor di tartaro.
1 pizzico di sale. Una tazzina di latte.

PROCEDIMENTO:

Si impasta la farina, burro, zucchero, bicarbonato ed il cremor di tartaro, quindi il latte; bene impastato

che sia, distendete su di una spianatoia e con un matterello e con il taglia-pasta tagliate in pezzi a piacere quindi disponeteli su di una placca, indorateli con un colpo di forno (piuttosto forte) di almeno 5 minuti, lasciateli freddare e serviteli.

G. Giannoni - Firenze.

Pasticceria Nazionale Russa.

PROPORZIONI:

Farina finissima	K. 1,—
Zucchero in polvere . . .	0,250
Burro	0,300
Uva passa di Corinto . . .	0,200
Lievito di birra	0,050
Uova	Num. 4

Acqua tiepida.

Sale (una buona presa).

PROCEDIMENTO:

Diluire il lievito con l'acqua tiepida, aggiungere la farina, il burro, lo zucchero ed il sale, lavorare l'insieme onde ottenere una pasta omogenea, aggiungere in seguito l'uova, l'uva passa, e lasciarla riposare da due a tre ore.

Formare un pane in una qualunque forma, lasciandolo levare in luogo tiepido e come è di giusta levitatura, metterlo a forno non troppo caldo ma ben sostenuto.

Luigi Maddi - Catania.

Paste domenicali.

Lavorate in una terrina grammi 250 di zucchero fino insieme a sei tuorli d'uova ed uno intero.

Quando il composto è ben leggiero incorporatevi grammi 200 di burro liquefatto, ed in seguito poco per volta grammi 200 di farina e grammi 25 di fecola, un bicchierino di buon cognac e la raschiatura d'un quarto d'arancio.

Avrete pronti quattro chiari d'uova alla fiocca che unirete al composto.

Riempite con questo composto delle piccole formette preventivamente unte di burro depurato e passate allo zucchero al velo.

Ponetele sopra lastre da forno per cuocerle a calore moderatissimo.

Luigi Moddi - Catania.

Zeffiri Siciliani.

Tritate grammi 200 di mandarle sgusciate e fatele leggermente brustolire al forno.

Montate alla fiocca tre chiari d'uova, aggiungete grammi 600 di zucchero fino e le mandorle, profumando il composto con dell'essenza di violette.

Mischiate il tutto con molta diligenza e prendendo il composto con un cucchiaio da tavola deponetelo sopra foglietti d'ostie poste sopra lastre da forno.

Questi piccoli bomboni dovranno avere la grossezza d'una noce, e dovranno polverizzarsi a profusione di zucchero fino.

Introducete quindi le lastre al forno, che dovrà essere non troppo caldo.

Luigi Maddi - Catania.

I Brigidini.

Il posto specializzato per fare questi dolciumi è in Toscana, nella Provincia di Firenze, è un ridente pae-

setto alle falde del Monte Albano ed è chiamato Lamporecchio.

I brigidini, i berlingozzi sono specialità del paese e sono colà molto in uso specie per offrire in giorno di nozze, quale agurio di felicità per i novelli sposi. Riescono molto gustosi e niente affatto stucchevoli. Ecco la dose dei Brigidini:

120 grammi zucchero — 2 uova — 10 grammi di anici.

Farina in proporzione delle 2 uova ossia tanta quanta basti per formare una pasta piuttosto dura, unitevi lo zucchero e gli anici. Lavoratela ben bene, quindi fatene tanti piccoli pezzetti grossi quasi quanto una noce.

Avrete pronte le stampe da cialde con un buon fuoco a legna e dopo avere unto con burro le stampe e che sieno calde, disponeteci 4 o 5 di queste pallottole a debita distanza rimettetele su fuoco, rivoltate la stampa una o due sottosopra e quando vedrete che i brigidini abbino preso un po' di colore e che sieno cotti levate. Continuate così finchè avrete pasta.

G. Giannoni - Firenze.

Dolce di noci.

Passate allo staccio gr. 350 di farina, e preparate 350 gr. di zucchero e gr. 8 di *Bakin Powder*. Tenete pronte 4 casseruole di media grandezza, ma dello stesso diametro, unte di burro e spolverizzate di zucchero. Montate 7 bianchi ed incorporate ad essi, con garbo, lo zucchero e la farina preparati, e gr. 200 di burro liquefatto. Dividete il composto in 4 parti eguali, fate cuo-

cere 45 minuti e fate raffreddare. Intanto avrete preparato una buona quantità di mezze noci scelte, sovrapponete i 4 biscotti, glassateli e decorateli abbondantemente con le mezze noci.

I pan di Ramerino.

Specialità Quaresimali Fiorentine.

Dosi — Lievito di pane gr. 500 — Zucchero gr. 200 — Zibibbo gr. 320 — Ramerino o Rosmarino gr. 50 — Sale gr. 10 — Olio finissimo gr. 100 — Acqua mezzo litro — Farina in quantità proporzionata da comporre uno impasto da pane.

Procedimento — Diluire il lievito con acqua tiepida, quindi impastare lievito, zucchero, zibibbo, sale, farina e olio nel quale avrete fatto bollire il ramerino e passato a setaccio. Comporre tante piccole schiacciate del peso di 50 grammi ognuna, facendoci sopra 4 tagli incrociati, fateli lievitare e allorchè abbino raggiunto discreta lievitatura, fateli cuocere a forno molto caldo.

Bartolini Plinio - Firenze.

Quaresimali.

Dosi: 5 albumi d'uovo — gr. 300 zucchero — gr. 250 farina — gr. 150 mandorle tostate e macinate a pasta.

Procedimento — Montate lo zucchero e gli albumi al fuoco, appena sentite incominci ad intiepidirsi, ritiratelo dal fuoco seguitando a sbatterlo finchè non sia freddo. Poscia aggiungete le mandorle e la farina.

Su placche imburrate modellate con detto compo- ste dell letetere cioè dall'A fino alla Z. Quindi tenetele

ad asciugare in un posto tiepido per circa 6 ore; dopo di che le farete cuocere a forno ben caldo.

Plinio Bartolini - Firenze.

Marzapanetti maltagliati.

Due ettogrammi di mandorle dolci, si lasciano nell'acqua bollente un minuto per poterle ben sbucciare, asciugatele poscia e pestatele nel mortaio con un cucchiaio d'acqua pura aromatizzando con un pezzetto di scorza di limone o di cedro ben pestato assieme alle mandorle. Passate il tutto allo staccio. Indi ponete al fuoco una casseruola con due ettogrammi di zucchero bianco in polvere e un quintino d'acqua, fatelo cuocere al così detto quinto grado, cioè fate attenzione quando incomincierà l'ebollizione, togliete colla schiumarola la schiuma che vi sormonterà versandovi un cucchiaio d'acqua ogni volta per tre o quattro volte.

Lasciate poi bollire sempre rimestando finchè giunge al primo grado, il che si conosce immergendo la schiumarola, ritirandola all'istante, scuotendola colle mani, lo zucchero anzichè ricadere entro la casseruola avrà una certa densità da stendersi sulla superficie della schiumarola stessa.

Togliete dal fuoco, preparate un filtro di lana e fatelo passare. Rimettete al fuoco e lasciate cuocere finchè arriva al quinto grado, si immerge di nuovo la schiumarola, si ritira, si scuote, si soffia nei buchi, dovranno allora vedersi delle piccole palline distaccarsi, volare in aria ben asciutte e quasi secche. Levate la casseruola, immergetevi le mandorle mescolando colla spattola finchè il tutto siasi ridotto in pasta manegge-

vole; posta poi su un foglio di carta bianca spolverizzata di zucchero, col matterello appianate la pasta spessa mezzo centimetro, tagliate poi delle liste nel senso di tutta la lunghezza, larghe cinque centimetri, indi tagliate a pezzetti ogni striscia dandole forma di maltagliate. Disponeteli sopra una lastra da forno con sopra un foglio di carta bianca e cuoceteli al forno mite.

Rinaldo Curti - Valparaiso.

Noci ripiene per il The.

Formula — Trentasei noci, trecentocinquanta grammi di marroni, sessanta grammi di burro finissimo, due piccoli bicchieri di acquavite, una cucchiaiata a caffè di vaniglia in polvere, seicento grammi di zucchero rotto alla mano.

Operazioni — Bisogna scegliere delle belle noci di Droma, grossissime e ben sane, si aprono coll' aiuto della lama d'un coltello a ostriche, a fine di conservare le conchiglie intiere se si vogliono servire le noci col thè. Si separano le noci in due parti eguali. Bisogna metterle su una lamiera in ferro, leggermente inzuccherata. Si mettono qualche minuto al fuoco a fine d'indorarle un po' e di comunicar loro nel medesimo tempo il gusto del mandorlo, si apprezzato dagli amatori. Ciò fatto si passa alla pasta dei marroni.

I marroni canditi dovendoli pestare sarà inutile comperarli intieri; serviranno ugualmente comperando quelli rotti.

In un mortaio in marmo un po' grande e forte, voi mettete due o tre litri d' acqua bollente e la lasciate dieci minuti, tempo necessario per ben riscaldare il

mortaio. Si leva l'acqua, si asciuga il mortaio e vi si mette il burro diviso in quattro parti e la vaniglia in polvere.

Lo zucchero rotto e messo in una casseruola con centoventicinque grammi d'acqua, ossia un mezzo bicchiere ordinario, e due o tre goccie di limone. Si copre e si mette su un fuoco debole. La pasta dei marroni deve essere allungata e tagliata in trentasei porzioni uguali fatte in nocciuole e ciascuna noce dev' essere nuovamente ricostituita, mettendo i due gusci su una nocciuola di pasta. Tutte le noci essendo ricostituite, si pungono delicatamente con un ferro da maglia. Invece dello staccio si prende uno, due o tre colatoi che si rovesciano sul marmo. Lo zucchero è cotto, si temperano le noci a una a una, come pure il quarto d'arancio, si mettono nel colatoio e lo zucchero sgocciola tutto solo.

La prima volta ch'io servii questi piatti di dolci al thè dalla principessa di Hatzfeldt, avevo fatto del zucchero paglia, col zucchero rotto un po' fuso, ne avevo guarnito l'interiore d'una paniera che avevo ricevuto piena di fragole, l'ornai di nastri, bottoni d' oro, e la riempii colle noci preparate come sopra.

G. Giannoni - Firenze.

Pasticcini.

Dose: 500 grammi zucchero in parte vanigliato; 200 gr. mandorle pestate con quattro tuorli d' uova e passati allo staccio; 200 gr. di farina; 100 gr. di fecola; 150 gr. di burro fuso; 24 tuorli; 12 bianchi in neve, un pizzico sale, stampe a dariole.

Luigi Maddi - Catania.

Savoiardi.

I savoiardi difficilmente si ottengono in casa se non si dispone d'un forno simile a quello dei confettieri. Sono dolci speciali che non si possono fare in piccola quantità senza perdere la loro squisita caratteristica di morbidezza.

Si ha però il vantaggio che durano qualche giorno freschi, avendo l'avvertenza di tenerle chiuse in scatole di latta, come quelle usate pei biscotti inglesi.

Tenuto conto di queste avvertenze, ne darò la ricetta avuta da un pasticciere rinomato.

Farina bianca kg. 7;

Zucchero biondo kg. 3 e mezzo;

Uova dozzine 3;

Bicarbonato soda 100 grammi;

Latte litri 2;

Burro kg. 2.

Il latte non dev'essere bollito ma solamente bollente.

1. Si scioglie il burro nel latte.

2. Si versa il latte sopra lo zucchero e al bicarbonato.

3. Si mescola bene il tutto, vi si aggiunge le uova e la farina sciogliendo prima adagio e poi fortemente con una spatola fino a che la pasta incomincia a farsi soda. Allora si lascia posare, la si copre d'una tovaglia piegata in quattro e si lascia così per qualche ora.

Ultima operazione. — Portare la pasta sull'asse piana, lavorarla in forme rettangolari, lunghe e alte un centimetro. Collocarle le une vicine alle altre sopra una teglia (volgarmente foglia) di rame e ferro, unta legger-

mente d'olio fino. Infornare e lasciar cuocere dolcemente fino a che le savoiarde abbiano un bel colore bruniccio.

I pasticcieri si assicurano del grado di cottura delle savoiarde o di altre paste dolci al forno, per mezzo di una spia porticina di chiusura del forno. Nel forno c'è una fiammella a gas, che rischiara perfettamente e si accende dalla parte esterna con un congegno, soltanto quando si desidera osservare il grado di cottura dei dolci infornati.

I forni a gaz, se non sono fatti secondo gli ultimi modelli perfezionati, costano molto per l'eccessivo consumo del gas e sono poco pratici perchè il calore non è abbastanza bene distribuito e le lastre di ferro scottanti fanno troppo rapidamente colorire la parte esteriore del dolce prima che l'interno sia cotto.

Sono buoni i forni di campagna, eccellenti quelli da campo.

In aperta campagna, nelle escursioni montanine o sempre quando si difetta dei mezzi che la civiltà mette a nostra disposizione e si ha soltanto un rialzo di terra, vi si può impiantare questo forno da campo, che in molte occasioni ha dato eccellenti risultati.

E. Romagnoli - Genova.

Torte e dolci varii.

Dolce Cavour.

Mandorle dolci gr. 350, mandorle amare 350, zucchero 900, farina bianca 250, uova divise n. 24, uova

intere n. 10, burro gr. 200, ridurre in farina mandorle e zucchero, poi unendovi le uova intere ed i rossi (pochi per volta però) si monta bene. Quindi si mischia farina e burro fuso, indi i bianchi ben montati alla fiocca. Forno moderato. Inzupparli con del liquore fino, piuttosto forte e riempiti di gelatina d'albicocca.

Dolce Madera.

4 uova - 4 once di burro - 6 once di zucchero in polvere - 6 once di farina - la scorza grattata d'un limone - un pizzico di carbonato di soda.

Si frullano bene le uova e lo zucchero, poco a poco si scuote dentro questi la farina; si strugge il burro facendo ben attenzione che non sia troppo caldo si versa poco alla volta nella mistura, sempre ben agitando e si versa tutto in una forma da dolci foderata di carta imburrata. Si cuoce per un'ora nel forno moderatamente caldo. Si può aggiungere alcuni pezzi di candito.

Bartolini P. - Firenze.

Mantovana.

Prendete gr. 300 di zucchero, 300 di farina, 300 di burro, 10 tuorli d'uovo ed un uovo intero. Procedimento: montate le uova con lo zucchero, quindi unite la farina ed il burro che avrete fatto struggere, fasciate uno stampo tondo ed unto, con della carta; mettete il composto, filettate delle mandorle dolci e mettetele sulla superficie, spolverizzatelo di zucchero a velo vanigliato, cuocete a forno temperato.

Torta orientale.

Macinate gr. 100 di nocciuole tostate, 100 di mandorle, 75 di zucchero vanigliato e 10 tuorli d'uovo, unitevi gr. 100 di farina e 5 albumi a neve. Cuocete questo apparecchio in uno stampo alto due dita, ben unto ed infornate ad un forno leggerissimo· Quando è raffreddato taglierete traversalmente, montatelo l'uno sopra l' altro, farcitelo con una crema al burro, gelatelo con *fondant* al rhum. Alla superficie guarnitelo con canditi disposti con gusto; dalle parti decoratelo con crema al cioccolatto adoperando un cornetto scannellato.

Plinio Bartolini - Firenze.

Dolce al Rum.

Prendete sei uova, sei fogli di buona gelatina, un quarto di kg. di zucchero in polvere e cinque cucchiaiate di rhum di buona marca.

Battete i gialli delle sei uova, collo zucchero, il rhum, la gelatina fusa. Aggiungete inoltre i bianchi delle uova, che avrete avuto cura di battere, mescolate bene il tutto.

Versate questa preparazione in una forma di porcellana, il cui interiore sarà stato unto di olio d'oliva fino.

Dopo la cottura al forno, lasciarete riposare per un giorno.

Per servire questo dolce, rovesciatelo poscia sopra un piatto.

Seed Cachet.

Dose: Burro gr. 300, zucchero 300, farina 200, fecola di patata 200, n. 7 uova, gr. 20 comino, 0,05 bicarbonato un decilitro di Marsala.

Procedimento — Si prende una terrina e vi si pone il burro sbattendolo sino a farlo ben montare, aggiungendovi i rossi d'uovo e lo zucchero a poco per volta. Quando sarà ben montato vi si unirà le due qualità di farina, il comino, il bicarbonato e la marsala, quindi gli albumi montati a neve. Si mette al forno in uno stampo foderato di carta, spolverizzandolo sopra con zucchero a velo.

Plinio Bartolini - Firenze.

Ramadan Hahlibe.

Farina di riso e di sarrazin, diluita con latte sopra al fuoco, cuocere e ridurre consistente, profumare con essenza di fiori. Versare sopra una placca unta, per lo spessore d'un dito. Ben freddo, spolverizzare di zucchero, tagliare a volontà e servire.

Mallegni - Cairo.

Dolce di Marmo.

Prendete gr. 200 di farina, 150 di zucchero. 150 di burro, 3 uova, gr. 200 di latte e 50 di cioccolatta.

Lavorare bene il burro, lo zucchero e i tuorli di uova; poi aggiungere la farina, il latte e i bianchi delle uova ben montati.

Dividere la massa in due parti, in una di esse mettervi la cioccolatta grattata e inumidita con un poco di latte. Nello stampo scelto per questo dolce, ungerne bene le pareti con burro e foderato di pane grattato; mettervi poi, l'uno dopo l'altro, un cucchiaio della pasta bianca e una della pasta cioccolatta. Cuocere a fuoco non troppo vivo.

Plinio Bartolini - Firenze.

Plum Kake.

Ricetta inglese,

Dose: — Farina, gr. 360 - Zucchero grammi 240 - Burro grammi 240 - Uva passolina grammi 200 - detta bionda grammi 200 - Canditi gr. 80 - Latte un decilitro - Bicarbonato un cucchiaino.

Si monta il burro e lo zucchero per circa dieci minuti, si aggiungano le quattro uova una per volta continuando a montare, poscia si unisce la farina a cucchiai, con un certo spazio di tempo l'uno dall'altro, l'uva ben pulita e il candito tagliato a grossi dadi; in ultimo si aggiunga la polvere di bicarbonato sciolta nel latte e si pone il composto entro uno stampo a cassetta o cilindrica; foderato di carta bianca ben burrato.

Si faccia cuocere a forno moderato dapprima e più ardente di poi, avendo cura di non sbatter tanto lo stampo evitando che i frutti cadino in fondo, Esso richiede due ore, al minimo, di cottura, e molta attenzione nel cuocerlo per ottenenerlo color nocciola.

Quando è a metà cottura si inumidisce più volte con uovo sbattuto; a piacere vi si può aggiungere sulla superficie la buccia di spicchi di arancio candito. Questo dolce, indicatissimo per The, si conserva a lungo, tenendolo chiuso in luogo asciutto.

E. Liotti - Bruxelles.

Pastiera.

Non c'è stagione, ricorrenza festiva, che non abbia a Napoli, il suo piatto speciale, così per Pasqua e senza che nessuno possa farne a meno. Dallo *scugnizzo* che dorme per la strada, al gran signore, usano questo dolce

proprio, specialità esclusiva del paese, che si chiama Pastiera. Ecco la ricetta del dolce economico e gustoso:

Dose: Chilogrammi 1 ricotta — Mezzo chilogramma grano (1) — Un quarto crema pasticcera — Un quarto zucchero — Grammi 100 cedro candito tagliato a piccolissimi pezzetti — Centilitri 1 acqua fior di arancio.

Rivestite una tortiera a seconda la quantità che desiderate, di pasta frolla e riempitela del seguente impasto:

Passate la ricotta per un setaccio e incorporate lo zucchero, 6 rossi d'uovo (uno per volta) il grano, l'acqua di fior d'arancio e lavorate bene con un mestolo di legno; quindi aggiungete la crema. Pressate tutto dentro la tortiera, e il disopra ricopritelo con delle striscie della stessa pasta frolla — mettetela in forno per circa un'ora, e servitela fredda.

Rahm Strudel.

Dosi — 140 gr. burro
100 » zucchero
80 » rossi d'uovo
4 decilitri di crema agra
20 gr. biscotti polverizzati
6 » albumi a neve.

Procedimento — Lavorare il burro e lo zucchero fino a che non sia il tutto ben liscio; incorporare i tuorli

(1) Il grano, due giorni prima di fare il suddetto dolce, va posto a bagno in acqua semplice, quindi prima di servirsene, va messo a bollire in altra acqua. Non appena avrà alzato il bollore si ritira, e si lascia a fuoco lento per circa due ore. Si lascia freddare nella sua acqua, si scola, e si mischia insieme a tutto l'impasto.

dell'uovo ad uno ad uno per volta, la crema un decilitro per volta, infine la farina di biscotto e gli albumi a neve ben duri, profumo di limone.

Questo composto va disteso finissimo nella pasta per gli *Strudel.*

Pasta Strudel.

Dosi — 500 g. farina d'Ungheria
1 uovo intiero
50 g. burro
10 g. zucchero
4 g. sale
un poco d'acqua tiepida.

Procedimento — Formare la fontana colla farina, l'uovo, burro, zucchero, sale e lavorarla sul principio come si potrebbe lavorare una pasta all' uovo, però in questa, andandovi l'acqua bisogna aver cura di addizionarla poco alla volta, facendo sì che la pasta sia piuttosto morbida. Lasciarla riposare 10 minuti coperta con due recipienti caldi. Dopo averla finita di lavorare sbattendola come una pasta *brioche* la dividerete in 2 parti.

Avrete preparato sopra un tavolo, una tovaglia spolverizzata di farina, prendete una parte di pasta, deponetela al centro del tavolo, con lo spiana pasta distendetela un poco, quindi con un pennellino inumiditela con burro liquefatto, oprando colle mani, leggermente incomincerete a distendere fino a che non sia finissima come un velo, quando ciò sia e che non vi siano strappi (essendovene, allora conviene dividerla) cospargetevi sopra del burro, della midolla di pane

grattato, dello zucchero, cannella, uve secche, quindi vi distenderete la crema sopra descritta: *Rahm Strudel,* oppure delle mele cotte finissime e allora vien chiamato: *Apple Strudel* oppure: *Strudel di Mele*; quindi arrotolate, disponete sopra una placca o teglia imburrata, imburrate pure sopra l'impasto e mettete a cuocere in forno, che se di calore regolare, vi occorrono dai 20 ai 30 minuti di cottura. Serviteli tagliati e con una qualsiasi marmellata calda servita a parte.

Giannoni Giovanni - Roma.

La Cher Forte.

Dosi — 100 grammi burro
160 » zucchero
60 » farina Ungheria
60 » pane grattato
4 Stecche Cioccolatta calda
8 tuorli d'uovo
8 albumi a neve.

Procedimento — Lavorare in un catino il burro con la cioccolata, quando questa sia ben disciolta aggiungervi lo zucchero, quindi i rossi ad uno alla volta. Lavorarla con un cucchiaio di legno per ben 30 minuti, quindi aggiungervi gli albumi a neve, ben duri, la farina, il pane grattato.

Metterla in un tegame bene imburrato ed infarinato e cuocerla a forno moderato. Dopo cotta incamiciarla a *fondant* cioccolatta.

Giannoni Giovanni - Roma.

Faschingkrapfen alla viennese.

Apparecchiate una pasta con quattro ettogrammi di farina, venticinque di lievito di birra, un pizzico di

sale, un cucchiaio di zucchero fino, un ettogrammo di burro, sei tuorli d' uova e due bicchieri di panna tiepida.

Badate che la farina sia ben asciutta e tiepida, e con un quarto di essa fate il lievito che lascerete levare fino a raggiungere il doppio del primitivo volume.

Mettete nella farina i tuorli d' uova e gli altri ingredienti e formate la pasta bagnando colla panna tiepida, riunitela al lievito e riponetela in luogo tiepido coperta con un pannolino; dopo un'ora, se il lievito è buono, la pasta si sarà raddoppiata di volume; allora stendentela sulla tavola spolverizzata di farina, allargatela leggermente e con uno stampo, taglia-pasta medio, tagliate dei dischi grossi poco più di una moneta da 5 franchi; ponetevi nel centro una marasca od una ciliegia oppure un po' di marmellata d'albicocche, bagnate la pasta con un pennello intriso nel latte, coprite con un altro disco e disponeteli su un tovagliolo spolverizzato di farina; metteteli nella stufa a calore moderato e dopo mezz'ora ritirateli e gettateli in una frittura.

I tedeschi impiegano metà grasso di majale e metà burro; ciò che importa è che sia ben purgato e che la quantità sia sufficiente da permettere il galleggiare dei dischi.

Appena gettati nel grasso caldo copriteli ed appena colorati da una parte, voltateli per poi estrarli e servirli caldi spolverizzati di zucchero.

R. Stkrausse - Vienna.

Bignoli di Rose.

Questo originalissimo piatto è originario dell'Estremo Oriente, e viene sempre favorevolmente accolto.

Così — detto a tutta prima — sembra che il sottomettere dei fiori alla cottura, sia cosa alquanto strana; è quasi mangiare un profumo.

Però assicurano coloro che lo hanno assaporato, che è molto soddisfacente al palato.

Si prepara nel modo seguente:

Alla mattina prestissimo si tagliano dalla pianta le rose, ancora umide della rugiada, si lavano attentamente e si depongono in una coppa di cristallo. Preparare la pasta per bignoli con farina, uova ed acqua, e mentre si batte questa, pongasi a scaldar l'olio.

Sfogliare le rose e mescolarne i petali per bene colla pasta, estrarre a piccole cucchiate la pasta lasciando cadere nell'olio; ritirandole al color d'oro. Deponete i bignoli a sgocciolare su foglio di carta seccante per qualche minuto, spolverizzatela di zucchero e servite.

In New-York questi bignoli hanno avuto l'alto onore di detronizzare le gallettine che sempre facevano seguito all'apparire di Sua Maestà lo *Champagne*.

Si assicura in una leggenda chinese, che i bignoli di rosa furono inventati da una Principessa Imperiale al tempo di Confucio.

Per quanto sembri questo piatto alquanto strano, ricorderemo che le cassette dei bomboni più costose son quelle di violetta, che altro non sono che i fiori stessi confetturati.

E. Romagnoli - Genova

Torta di riso e mandorle.

Preparate: 1 litro di latte, gr. 180 riso, gr. 180 zucchero, gr. 120 mandorle dolci, 5 uova meno due

albumi, mezzo bicchierino acqua fior d' arancio, 30 gr. cedro candito ed un po' di scorza di limone.

Pelate e pestate le mandorle nel mortaio con un poco di detto zucchero, tagliate il candito a piccoli dadi e mettetelo dentro all'acqua di fior d' arancio, per renderlo più morbido; cuocete il riso nel latte finchè sia quasi disfatto, aggiungetevi una piccola presa di sale, poi tutto il condimento, e quando il composto sarà raffreddato, unitevi anche le uova.

Preparate una tortiera unta di burro ed infarinata, versatevi il composto e fatela cuocere al forno. Tagliate la torta a mandorla, servitela spolverizzata di zucchero.

G. B. Mosso - Genova.

Torta Moka.

Una pasta Genovese tonda tagliata a fette bagnata al siroppo al Rhum, spalmata con una crema al caffè, rimetterla nella forma primitiva, coprendola di un *fondant* al caffè.

Scrivete al centro, servendovi di *Glace Royal*; *Moka.*

Goria Luigi - Torino.

Dolce al Baking-Powder.

Prendete una tazza e mezza di farina alla quale aggiungerete un pacchetto di baking-powder e una tazza di zucchero in polvere. Mettete due uova intiere nuovamente in una tazza e aggiungete della buona crema, finchè essa sia riempita. Mescolate poscia le uova colla crema, aggiungendo ciò alla farina, già mescolata, allo zucchero e alla polvere.

Burrate una forma, versatevi la pasta, fate quindi cuocere al forno a calore moderato. Volendo si può anche fare piccoli dolci, dividendo la pasta e versarla in parecchie piccole forme, ottenendo così parecchi dolci.

Tanto in un modo quanto nell'altro, questa pasticceria è eccellente.

Torta La Valençais.

Macinate 500 grammi di zucchero con 500 grammi di mandorle brute leggermente arrostite e 3 uova intiere. D'altra parte preparate una fontana con 1 kg. di farina, aggiungete la pasta di mandorle al centro, una punta di cannella, 100 gr. di miele e 600 gr. di burro, mischiare il tutto per formare una pasta solida. Preparare con questa pasta delle sfoglie rotonde dello spessore di 10 cent. cuocendole al forno dolce su lastre leggermente bagnate, mettere quattro o più di queste sfoglie, guarnendo ciascun piano di marmellata profumata all'arancio. Amandorlate il tutto e saporando con pistacchio tritato.

Focaccia alle noci.

Pestate al mortaio 500 grammi di noci scorticate con 50 grammi di zucchero. Mettete in una terrina e lavorate il tutto con 25 gialli d'uova, 300 grammi di fecola, più 12 bianchi addizionati a 50 grammi di semola.

Preparatela coll'aiuto d'una canna a lingua di gatto, su una lastra burrata e infarinata seguendo la grandezza che si desidera. D'altra parte preparate una cre-

ma al burro alle noci, sopraporre 3 o 4 fondi guernendoli di crema, preparare il disopra, il *fondant* all'acqua-vite, e applicare attorno alla focaccia delle mandorle tritate. Mettete attorno alla superficie della focaccia, qualche mezza noce cristallizzata al caramello.

Torta decorata uso Berlino.

Dosi:

Farina gr. 400.
Baking-Pawdor gr. 40.
Zucchero fino gr. 400.
Burro gr. 160.
Mandorle gr. 160.
Uova N. 4.
Raschiatura di cedro.

Procedimento:

Si cuoce lo zucchero con un poco d'acqua fino che attacca ai denti.

Aggiungete le uova battute, lavorando fino che il composto diviene freddo.

Unite la farina a poco a poco insieme alla polvere di Baking-Powder, il burro leggermente sciolto, la raschiatura di cedro ed in ultimo le mandorle dopo però essere state gusciate, filettate fine ed asciugate.

Ungete di burro chiarito uno stampo basso da torta, polverizzato di zucchero al velo, versategli il composto e cuocetelo a forno moderato.

Quando ritirerete dal forno questo biscotto e fatto raffreddare si vela di marmellata d'albicocche profumata alla vaniglia, decorandolo con frutta candite e

foglie d'angelica, adagiandolo sopra un rotondo di carta dentellata guarnendolo all'ingiro con dei piccoli *gouffrès* ripieni di crema montata al profumo di violette.

Questa torta a Berlino è molto comune inquantochè si suole mangiare quasi in ogni festa.

Può essere guarnita e decorata più o meno, ma la base fondamentale della sua composizione resta sempre la medesima.

Luigi Maddi - Catania.

Dolce Scozzese.

Provvedete: farina 200 grammi, burro 100 grammi, mandorle dolci 150 grammi, frutti canditi 100 grammi, uva secca (malaga) 100 grammi, gialli d'uova 10, bianchi 5, un poco di vaniglia, un bicchierino di cognac.

Operazione: in una scodella d'acqua calda mettete le mandorle un minuto, levatele, mondatele, trifolatele unitele a qualche cucchiaio di latte e mettetele in una terrina assieme allo zucchero fino, i gialli d'uova messi poco per volta.

Mettete i frutti canditi e l'uva secca in molle in un poco di rhum, mischiate assieme il burro e la farina formando una pasta.

Da un'altra parte battete i bianchi d' uova a neve consistenti e versateli assieme ai gialli d'uova, mischiate il tutto bene indi aggiungetevi la farina contenente il burro. Unitevi ancora i frutti canditi tritolati, l' uva secca e il cognac, lavorate bene e delicatamente il miscuglio. Imburrate uno stampo grosso oppure varii piccoli, rivestite tutta la forma di mandorle dolci minutamente tritate e versatevi il composto, cuocete a forno moderato. È veramente squisito.

Messelier - Parigi.

Torta di Noce.

Primo metodo. — Dosi: 280 g. zucchero, 230 g. noce tritate, 130 g. pane grattato, 9 tuorli d'uovo, 7 albumi a neve.

Procedimento: In una terrina con un mestolo lavorare i rossi con lo zucchero, quando questo composto sia bene spumoso mischiare gli albumi ben montati a neve, le noci e il pane grattato versarlo in una teglia unta precedentemente con burro e passata alla fecola di patate, cuocerla a forno moderato.

Socondo metodo. — Dosi: 210 g. burro, 210 g. zucchero, 210 g noci tritate, 7 tuorli d'uovo, 10 albumi a neve.

Procedimento: Lavorare nella terrina il burro e le uova, quindi unirvi lo zucchero, infine gli albumi a neve, le noci, pane grattato. Versarla nella teglia unta di burro e passarla alla fecola. Cuocerla a forno moderato.

Giannoni G. - Firenze.

Kugelhupf.

Farina d'Ungheria o comune ma finissima grammi 200; burro grammi 100; zucchero grammi 50; uva sultanina grammi 50; lievito di birra grammi 30; uova uno intiero o due rossi; sale un pizzico; odore di scorza di limone; latte quanto basta.

Impastate il lievito col latte tiepido e un pugno della detta farina per formare un piccolo pane piuttosto sodo; fategli un taglio in croce e ponetelo in una casseruolina con un velo di latte sotto, coperta e vicino al fuoco, badando che questo non la scaldi troppo.

D'inverno sciogliete il burro a bagno-maria, poi lavorate alquanto coll'uovo intero, indi versate lo zucchero e poi la farina, i rossi d'uovo, il sale e l'odore, mescolando bene. Poi, aggiungerete il lievito che nel frattempo avrà già gonfiato e con cucchiaiate di latte tiepido, una alla volta, lavorate il composto entro una catinella per più di mezz'ora riducendolo a una consistenza alquanto liquida, non però troppo.

Per ultimo versate l'uva e mettetelo in uno stampo liscio, imburrato e spolverizzato di zucchero a velo misto a farina, ove il composto non raggiunga la metà del vaso che porterete ben coperto in caldana o in luogo di temperatura tiepida a lievitare, al che ci vorranno due o tre ore.

Quando sarà ben cresciuto da arrivare alla bocca del vaso, mettetelo in forno a calore non troppo ardente, sformatelo ghiacciato, spolverizzatelo di zucchero a velo o se credete, (questo è a piacere) inaffiatelo col rhum.

Dolce al formaggio (Penyr Earlisy).

Grammi 500 formaggio bianco senza sale e bene asciutto lavorato con 8 rossi d'uova, 100 gr. zucchero, 50 semolino crudo, poco di scorza d'arancio a dadolini confettata, unirvi 8 chiari montati, in bordura imburrata, cuocere in forno 40 minuti, servirlo caldo con sciroppo.

A. Malegni - Cairo.

Dolce Musseline.

Zucchero gr. 250, fecola gr. 125, tuorli d'uovo 8, albumi 5, sugo di un limone.

Lavorate i tuorli con lo zucchero, quando sono ben spumosi unite la fecola, e gli albumi sbattuti in neve il sugo di limone e cuocetelo in tortiera a forno regolare.

Messelier - Parigi.

Torta bruna Tedesca.

Mandorle dolci grammi 125, zucchero 125, un bicchierino di cognac.

Corteccia di pane di segala grattugiata quattro cucchiaiate colme, uova 5.

Prima lavorate lo zucchero con due delle dette uova intere, poi aggiungete le mandorle sbucciate e pestate fine con una cucchiaiata del detto zucchero; tornate lavorare il composto, indi versate il pane grattugiato e tre rossi d'uova; in ultimo il cognac. Montate i tre chiari d'uova rimasti ed uniteli. Preparate una tegghia proporzionata, ungetela col burro e cospargetela di zucchero a velo e farina. Dopo averla cotta al forno o a quello di campagna, copritela alla superficie con un intonacato di cioccolatta in questa maniera: Mettete al fuoco grammi 30 burro e grammi 100 di cioccolatto a pezzetti e quando sarà bene sciolto aggiungete grammi 30 di zucchero al velo e distendete il composto sul dolce quando non sarà più a bollore.

R. Stkrausse - Vienna.

Dolce Malakoff.

Liquefare tre tavole grosse di cioccolatta in poco latte, (uno o due cucchiai), prendere 3 uova, frullarne il tuorlo con zucchero in polvere, come per un latte di

pollo ; aggiungete poco a poco la cioccolatta liquefatta poi 3 bianchi d'uova frullati in neve. Guarnite una forma liscia con lingue *de' chat* (di gatto, biscottini) alternate un suolo di crema, uno di lingue. Questo dolce si prepara la vigilia e deve essere collocato in luogo fresco, vi si versa sopra una panna montata alla vaniglia e si serve.

G. B. Mosso - Genova.

Torta Sabiope.

Proporzioni: 200 grammi zucchero al volo, 200 fecola, 200 burro, 4 tuorli d'uova un uovo intero, una punta di sale, raschiatura arancio.

Sciogliete il burro a bagno-maria, procurate levare il torbido, lavoratelo con una spatola finchè diventi consistente e ben spumoso, unite lo zucchero, il sale e la raschiatura d'arancio; mescolate il tutto, unitevi ad uno per volta i tuorli d'uova, l'intero per l'ultimo quando tutto sia ben incorporato, liscio e spumoso aggiungete i 200 grammi di fecola.

Preparatevi uno stampo a *timballo* leggermente unto di burro ed infarinato, riempitelo per tre quarti del vostro composto; fate cuocere per un'ora circa a fuoco dolce.

Servire con composto di fragole a parte.

P. Bia - Genova.

Torta di fragole alla Siciliana.

Mettete sul tavolo 500 gr. di farina finissima, 200 di strutto oppure burro, 200 di zucchero fino, sei tuorli d'uova, e un po' di raschiatura d'arancio.

Impastate il tutto lentamente. Dividetela in due parti, facendone due dischi dello spessore di mezzo centimetro.

Deponetevi sopra le fragole condite abbondantemente di zucchero fino, ricoprendole con il secondo disco attaccandolo con un uovo battuto.

Fategli sopra una qualunque decorazione con la medesima pasta levata dai ritagli del bordo; indorate la superficie d'uovo battuto e avanzate al forno piuttosto vivace.

Come la torta si presenta di un bel biondo, ritirate dal forno, spolverizzate di zucchero profumato all'arancio e servitela fredda.

Luigi Maddi - Catania.

Dolce Italiano.

PROPORZIONI:

Grammi 1000 di zucchero fino
» 400 di mandorle fresche
» 25 di mandorle amare
» 300 di farina finissima
» 200 di fecola
» 200 di *macèdoine de fruit*
» 5 di vaniglia in polvere
N. 2 bicchierini di maraschino
» 2 uova intiere
» 4 tuorli
» 28 chiari d'uova

LAVORO PRATICO:

Le mandorle amare insieme a quelle fresche si pestano ben fine, passandole in una terrina, aggiungendo

lo zucchero, le uova e i tuorli e montando continuamente fino a divenire un composto leggiero.

Aggiungete i chiari alla fiocca, la vaniglia, il maraschino, la farina e la fecola.

Aggiungete in ultimo la *macèdoine* di frutta tagliata a piccoli dadi, versando il composto in uno stampo alquanto basso previamente imburrato e passato allo zucchero, cuocete a forno ben sostenuto, ma non molto vivace.

Freddo che sia, glassatelo al *fondante* viola decorandolo di *glasse* e guarnendolo di frutta glassate, adornandolo di mazzettini di violetta canditi.

Luigi Maddi - Catania.

Pane di Fragole

Passate al setaccio mezzo chilogramma di fragole ben mature e fresche, poste in un recipiente, uniteci 4 ettogrammi di zucchero fuso in sciroppo denso, 30 grammi di colla di pesce sciolta in poca acqua e quasi fredda, il sugo di 2 aranci e di 2 limoni, poco marsala.

Sbattete bene tutto insieme e versate in uno stampo liscio e mettetelo in ghiaccio per un'ora, quando è ben sodo tuffate in acqua tiepida e servitelo sopra un piatto coperto di salviettino, e guernito all'ingiro di crostoni sfogliati.

D. Graveglia - Novara.

Torta alla Sacher.

Specialità Viennese.

Preparate: una libbra di burro, una libbra di zucchero in polvere, una libbra di cioccolatto, una libbra

di farina, 23 tuorli d'uova, 25 bianchi ben battuti. Mescolate per bene il burro collo zucchero, riscaldate il cioccolatto incorporandolo a poco a poco alla stessa maniera, aggiungete i tuorli d'uovo. Quando il tutto è ben mescolato, mettetevi la neve dei 25 bianchi ed adagio adagio anche la farina, che avrete precedentemente passata al setaccio. Prendete ora il vostro stampo ungetelo di burro, spolveratelo di farina, e versatevi dentro il vostro composto facendolo cucinare a fuoco lento.

Versatela in un setaccio e lasciate la torta per 2 giorni, cui abbisogna per diventare tenera e sugosa. Arrangiatela per bene passando sopra un leggerissimo strato di marmellata d'albicocche e copritela con una « *glace* » di cioccolatto.

Fland Meringato al Frangipane.

Preparazione del frangipane. Mettere in una terrina 100 grammi di farina, 500 grammi di zucchero, 3 rossi d' uova, 3 uova intiere; diluire con mezzo litro di latte. Passare ciò attraverso un setaccino in una casseruola; aiutarvi 50 grammi di burro, un grano di sale e rimuovere sul fuoco giusto all'ebollizione, cuocere la crema 10 minuti sempre lavorandola; ritirarla e aiutarvi ancora un pezzetto di burro e due cucchiai di mandorle pestate fine; lasciare raffreddare. Preparare con avanzi di pasta sfoglia o pasta zuccherata un cerchio a fland, tagliarla al pari e versarvi dentro la crema; cuocere al forno moderato. Quando il fland è freddo mascherarlo di sopra con meringa, decorarlo con cornetto, spolverizzarlo di zucchero e fargli prendere colore al forno; servire in seguito.

Mallegni - Cairo.

Frittelle Diana.

Prendete 3 uova fresche battetele bene, bianco e rosso, aggiungetevi due ettogrammi di zucchero bianco in polvere; un ettogramma di mandorle dolci che avrete mondato bene; la raschiatura sottilissima della scorza di mezzo limone. Fate liquefare appena mezzo ettogrammo di burro fresco e unitelo alla pasta; lavorate bene questo miscuglio aggiungendo poco alla volta della farina bianca finchè avrete una pasta da potersi rotolare senza essere però molto soda. Prendetene tanti pezzettini grossi come un piccolo uovo e fateli friggere nel burro abbondante. Poi spolverate di zucchero e servite. Squisite. Si possono friggere anche nell'olio.

Messelier - Parigi.

Dolce di Pasqua.

Si compongano delle fritelle sottiti e larghe come la padella, si farciscano ponendole una sull'altra, con suoli di marmellata d'arancio (pochissima tanto per attaccare le crepés) ed altri con crema di pasticceria. Adattate questa specie di dolce in una casseruola burrata e spolverizzata di pane grattato, attorniatelo e copritelo con una « *bechamella* » all'essenza di cannella e vaniglia dandole un gusto dolce con dello zucchero in polvere e rassodare al forno come fareste per un budino. Servitelo caldo.

Si può sostituire la « *bechamella* » con un composto di uova strapazzate legate a crema e finemente indolcita, ma il primo mezzo è preferibile.

Liotti Enrico - Bruxelles.

Tot-fait.

Mettere in una terrina, un quarto di zucchero fine, altrettanto di farina, 100 grammi di burro fuso, 4 uova intiere, un grano di sale e zeste (1) fine ; dimenare e diluire a poco a poco con un bicchiere di latte freddo. Incorporarvi poi 3 bianchi montati. Burrare un piatto fondo o una tortiera a ribordo e versarvi l'apparecchio dentro cuocere 40 minuti a forno dolce, spolverizzare di zucchero e servire.

Dolce di patate.

Cuocere all'acqua circa 1 kg. di patate crude, pelate e tagliate, quando sono press'a poco cotte sgocciolarne tutta l'acqua, coprirle, stufarle un quarto d' ora alla bocca del forno, passarle poi allo staccio. Mettere poi questo puré in una casseruola, metterci 150 gr. di zucchero fino, 60 di burro, 3 interi e 4 rossi, un poco di limone rapato, un grano di sale e infine 2 bianchi montati mescolati con un pugno di zucchero. Versare l'apparecchio in uno stampo a *charlotte* burrato e panato o in una tortiera a ribordo. Cuocere 40 minuti a forno dolce.

Torta Enrichetta.

Impastate 100 grammi di burro crudo con 20 grammi di zucchero vanigliato, 3 tuorli d' uova, 20 grammi di cioccolato disciolto in pochissimo latte, lavorate vi-

1) Raschiatura della scorza di limone.

gorosamente affinchè diverrà ben spumoso. Da un pane di Spagna, di forma a piacere, tagliate varie fette sottili e spalmatele ognuna colla crema pomata sopra descritta, ricomponete la vostra torta bene intonacando tutto all'intorno al disopra ed ovunque; fate attaccare delle amandorle tostate che siano tagliate a filetti e siano divise per metà, si dispongano per guernirla come meglio talenta. La dose come sopra, è sufficiente per 6 persone.

Rolando Giuseppe.

Kramic (dolce Belga).

Dose: Farina grammi 750 — uva sultana grammi 250 — burro grammi 375 — latte mezzo litro — 20 grammi lievito — un cucchiaio da caffè di sale.

Si mette il lievito a lievitare in una tazza ricoperto di acqua tiepida e lo si lascia circa un'ora in un angolo del fuoco. Allora si fa la fontana colla farina passata a staccio, si impasta col lievito e col latte tiepido, unendo in ultimo l'uva, il sale e il burro liquefatto. Si lavori quest'impasto per circa mezz'ora e lo si lasci riposare un'ora avanti di cuocerlo.

In quanto alla cottura è la medesima dei savarin od altre paste lievitate, e gli si può dare una forma a piacere.

Torta Lesegno.

Dose per sei persone.

100 grammi di burro;
100 » di zucchero;
100 » di mandorle;
100 » di fecola;

3 rossi d'uova;
2 bianchi a neve.

PROCEDIMENTO

Mettere il burro a liquefare in una casseruola a bagno maria, nel mentre pestate le mandorle e lo zucchero, indi passate al setaccio di modo che rimanga una farina fina, lavoratela con una spatola insieme al burro fuso; aggiungete poco per volta i rossi e la fecola, lavorate ancora per 10 minuti, unite i bianchi a neve, un pizzico di vaniglia in polvere e fate cuocere in tortiera larga 15 cent. e alta 6.

Incamiciatelo con *fondants* cioccolatto, decoratelo con *glace-royal.*

Goria Luigi - Torino.

Frittelle alla Delfina.

Prendete 4 ettogrammi di pasta di brioches piuttosto magra e già levata, lavoratela bene sulla tavola e foggiatela a pallottole grosse un po' più d'una noce. Praticate un vuoto nel centro che riempirete di marmellata d'albicocche mista con cedrato pesto e qualche mandorla dolce.

Bagnate d'uova, riunite la pasta conservando la forma molto rotonda, mettetele in luogo tiepido coperte e dopo mezz' ora friggetele e servitele bene inzuccherate.

G. B. Mosso - Genova.

Halva Dolce turco.

Grammi 500 semolino.
gr. 200 tra pignoli e noci pulite.

gr. 250 burro.

gr. 200 zucchero o sciroppo vanigliato e due bicchieri d'acqua.

Mettere il burro in una casseruola a liquefare, unirvi il semolino, farlo scaldare bene insieme alle noci ed ai pignoli, versarvi dentro lo sciroppo vanigliato, lavorare bastantemente con un mestolo passarlo in un *sautè* in forno per 10 minuti (così come si trova) che resti un po' largo e non ammassarlo; levarlo poi e metterlo in uno stampo o bordura, battendolo su sè stesso perchè non essendovi uova è facile che si rompa

Metterlo ancora in forno per 15 minuti, indi sformarlo sopra un piatto quando è quasi, o del tutto, freddo guarnirlo con crema Chantilly oppure con poco sciroppo e frutta sciroppata.

Dolce Cyrano.

Preparate una pasta genovese (noto pane di spagna) cotta a forma piatta e tonda.

Il giorno dopo tagliatela nel mezzo, date la forma tonda ad ogni pezzo, stendete quindi sopra ad un sol pezzo una crema composta di burro lavorato alla vaniglia e burro di marron, profumate di rhum, ricoprite con l'altra metà, pareggiate bene, quindi stendete sopra l'altra pasta della marmellata spessa di albicocca, indi ricoprite con un poco di *fondant* bianco al kirsch.

Dopo quest'operazione, cospargete tutt' attorno al dolce delle mandorle tritate e un po' arrostite facendole ben aderire con una leggiera pressione delle mani. Una volta terminato si dovrà abbellirlo.

Prendete un piccolissimo stampo a forma di cuore,

riempitelo di pasta di mandorle rosa, sformata che, sia verrà posata sopra al dolce, in seguito formate con un poco di cacao, di burro e di zucchero un cucchiaio di pasta ben soda, metterla entro un cornetto di carta bianca e premendo colle due dita, eseguite con la detta pasta una spada attraversante il cuore.

Scrivete sopra la parola *Cyrano.*

Le goccie di sangue saranno imitati immergendo una minuscola pinsetta nel carminio.

Mielenoci

Dolce Turco.

Si battono tre uova freschissime, bianco e rosso dopo cinque minuti vi si aggiunge a poco a poco alquanto farina bianca finchè se ne ottenga un pastone piuttosto duro, si diluisce con qualche cucchiaio di acqua, s'impasta bene e si lavora sulla tavola come per fare il pane.

La pasta dovrà essere piuttosto molle.

Si stenda bene col materello allo spessore di un centimetro, poi se ne tagli delle striscie larghe tre centimetri, indi tanti quadrati come fossero ravioli.

Si fanno friggere entro una padella con olio finissimo.

Appena tolte dall'olio e cioè ancora caldissime ben aggiustate nel piatto, vi si versa sopra prima un po' di miele bollito, poi delle noci frantumate finemente e in ultimo della cannella in polvere.

È squisito.

Messelier - Parigi.

Focaecia del crostolo.

Dose: 150 gr. mandorle dolci.
150 gr. burro.
150 gr. farina.
150 gr. zucchero polvere.
Raschiatura di limone.
Procedimento:

Pestate le mandorle collo zucchero e crivellate poscia, impastando insieme al burro; farina e scorza di limone, formate una focaccia, che farete cuocere con fuoco moderato.

Quando è fredda spalmatela con marmellata d'albicocche o d'altro.

Preparate un meringaggio col quale coprirete tutta la focaccia con un disegno di vostro gusto, adoperando, se l'avete, il sacchetto con un cornetto rigato.

Mettetela nel forno, quasi freddo, lasciandola 15 minuti. Servitela fredda spolverizzata di zucchero alla vaniglia.

Elia Parmigiani - Genova.

Torta alla Joseph Tedeschi.

Specialità Luganese.

In un piccolo ponzonetto di rame versatevi dieci uova intere con circa gr. 400 di zucchero in polvere, una triturata di buccie d'arancio. Immergete il recipiente a bagno-maria e con una scopetta metallica cominciatene la lavorazione; la composizione sotto l'azione del calore si farà spumosa e aumenterà di volume fintanto che acquisterà una certa consistenza e allora sarà pronta, avvertendo però di non lasciare bollire.

A parte avrete messo in un piatto due ettogrammi fra farina di Ungheria, fecola e polvere *Plasmon* che metterete in una stufa calda ad intiepidire per passarla poi ad un setaccio onde amalgamarla assieme alla composizione spumosa che già avete ottenuto. Spalmate di burro fuso una tortiera e passatela con un po' di polvere *Plasmon*, tosto la riempirete del composto, spingendo a forno moderato. Dopo circa venti minuti avrà acquistato un bel color d'oro e sarà pronta. Lasciatelo completamente raffreddare. Poi procederete a tagliarla in senso orizzontale a metà e le due falde le spalmerete con una buona marmellata di perche che diluirete con del buon cognac che è il migliore perchè distillato. Riattaccandola ancora assieme ponetela su di un vassoio spolverandola di zucchero al velo. È una torta speciale di sapore delicato e può rimanere fresca per una settimana.

Angelo Gualfardo Marinoni - Milano.

Bubbole inglese (dolce).

Per confezionare questa pasticceria inglese sono necessari due ettogrammi di farina che si stemperano con un bicchiere di latte e uno d'acqua nella quale si avrà fatto sciogliere 15 grammi di lievito. È necessario che tanto il latte come l'acqua siano fatti bollire prima e siano leggermente tiepidi al momento che si adoperano. Quando la farina è stemperata nell'acqua lievitata si aggiungano 150 grammi di zucchero bianco in polvere, 10 grammi di sale e due uova intere crude.

Dopo avere ben mischiato il tutto insieme e lavorato alquanto, si lascia riposare questa pasta col lievito

circa due ore. Gli si incorpora allora 50 grammi di burro fuso, 100 grammi d'uvina di Spagna e 100 gr. di frutti canditi a pezzettini piccoli, una presa di cannella in polvere e ancora 3 ettogrammi di fior di farina. Ricoprite d'un lino la pasta che avrete messo in un piatto tiepido e lasciate che levi un'altra volta. Dopo di che si divide questa pasta a pezzi uguali del peso di circa 80 grammi ciascuno. Gli si dà la forma tonda a globo e si dispongono sopra una lastra imburrata, ma tenendole distanti l'una dall'altra qualche centimetro, indi si lasciano di nuovo levare durante mezza ora in luogo tiepido, per esempio, accanto al fornello, con finestra e porte chiuse.

Dopo si faranno cuocere a forno caldo.

Preparate intanto un composto di mezzo bicchiere di latte, due cucchiaini di zucchero e un uovo che prima avrete sbattuto e quando avrete ritirato dal forno le vostre bubbole passare sopra ciascuna un pennello imbevuto di questo liquido.

Gli darà un aspetto brillante e dorato.

Messellier - Parigi.

Torta alla Girardin.

Questa è una composizione di pasta delicatissima che molto conviene nei servizi di Thè e di accompagnamento a qualunque gelato. Lavorate sei rossi d'uova con 200 gr. di zucchero in polvere vanigliato e 50 gr. di fecola, bagnate il tutto col sugo di 2 limoni, lavorate lestamente ed ottenete una pasta spumosa e di colore bianca. Montate in neve, ben dure, le chiare unitele al composto con 50 gr. di farina finissima. Imburrate

e infarinate una tortiera adatta, riempitela e cuocetela a forno lentissimo, circa mezz'ora. Fredda che sia incamiciatela di « *fondant* » al cioccolatto, quand'è secca ornatela coll' « *Ecussons-Sithouettes* » alla « *glace reale* », infine qualunque sia il disegno che si vuole riprodurre coll' « *Ecussons-Sithouettes* » è sempre una specialità che il compianto Leone Girardin ha inventato e con queste ognuno può essere artista decoratore. Oso dedicare questa miserrima combinazione di pasticceria a un nome grande quale è pure l'autore del nuovo « *Patissier-Confiseur-Glacier* », deceduto tragicamente in Parigi a soli 37 anni!

F. Goria - Arenzano.

Gugel Kupf.

Ecco un dolce facile e buono.

In una bacinella mettete 500 grammi di farina, 10 uova intiere, 500 gr. di zucchero, un pizzico di sale, 200 gr. di burro liquefatto, gr. 20 di lievito di birra sciolto in un quinto di latte tiedido, s'impasta tutto per bene, lavorando per una buona mezz'ora, finchè la pasta si stacca dalle mani. Avrete preparato dell' uva sultana, ben pulita del suo gambo, delle scorze di cedro e limone, condite, tagliate a quadrettini, e si mischia tutto per bene, indi si copre con un panno e si lascia levare un terzo del suo volume. Intanto burrate ed infarinate una tortiera, larga e non troppo alta, cascatevi il composto e fate cuocere tre quarti d'ora in forno moderato.

F.lli Marinoni - Milano.

Dolce alla Pettini.

Dosi — Gr. 150 farina Ungheria, 70 zucchero al velo, 70 cioccolatta grattata, 150 burro freschissimo, 4 rossi d'uovo duri passati a setaccio e 2 rossi freschi.

Lavorazione — Impastarla come la pasta frolla. Farla riposare in un posto fresco per circa un'ora.

Quindi distenderla e tagliarne tre o quattro dischi (grossezza a piacere) metterli su placche e farli cuocere in forno il quale deve essere molto caldo.

Cotti che sieno, toglierli dal forno, farli raffreddare e quindi farcirli con crema pasticcera, alla vaniglia e all'Alkermes.

Riunirli uno sopra l'altro, passarci un finissimo strato di marmellata di Albicocche e rivestire di *fondant* al cioccolatto.

Decorare a piacere.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Pane di marroni all'Andalusa.

Pelate un chilo e mezzo di marroni, scottateli e privateli della seconda pelle, fateli cuocere nell' acqua; scolateli e passateli al setaccio di crine. Impastate 3 ettogrammi di zucchero, un pizzico di sale e vaniglia a discrezione; sbattete bene. Aggiungete 3 decilitri di panna, seguitate a sbattere per 5 o 6 minuti. La composizione deve essere fredda anzichenò, perchè il suo volume cresca del quarto.

Rivestite un modello « charlotte » di dentro con carta bianca, prima il fondo, quindi attorno. Riempite con la composizione pigiando; ponete sul ghiaccio per

circa due ore. Rovesciate il «pane» sopra una salvietta, levate la carta ed attorniate con piccole *genoises* tagliate a triangolo e glassate al cioccolatto.

C. Junck
Capo delle cucine di S. M. la Regina Margherita.

Biscotto alla Ceresole.

Ecco la ricetta originale:

Prendete un numero sufficiente di biscottini (savoiardi) bagnateli dalla parte interna leggermente di Marsala, disponeteli dentro una stampo da timballi (intorno e in fondo) con la faccia in fuori.

Fate una crema con sei tuorli tosti, passati allo staccio, sei cucchiaini di zucchero, 100 gr. di burro fresco, un bicchierino di rosolio alla vaniglia, un bicchierino d'anici e sbattete tutto insieme fino a che sia liscio e spumoso. Mettete questa crema dentro lo stampo dei biscottini e rovesciate sul piatto.

P. De Amici
Capo delle R. Cucine Castello Reale di Racconigi.

Grissini.

Grammi 500 di farina, 200 di zucchero, 125 di burro, 5 di carbonato d'ammoniaca.

Stemperate la pasta piuttosto dura con latte, fate dei bastoncini lunghi 20 cent. dello spessore da 4 a 5 millimetri, metteteli a distanza sopra una placca, indorateli con del latte e fate cuocere al fornò.

Grissini Gianduia.

Grammi 375 di farina, 425 di zucchero, 100 di burro, 10 di carbonato d'ammoniaca, 2 decilitri di latte. Met-

tete nel vuoto della farina, lo zucchero ed il burro, versate il latte bollente sopra il carbonato in polvere in una terrina bene verniciata, impastate bene il tutto e procedete come sopra.

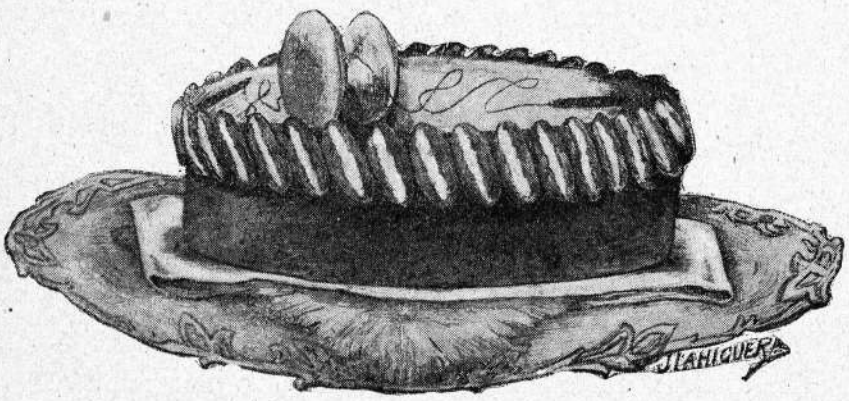
C. Junck.
Cucine reali S. M. la Regina Madre.

Fantasie Artistiche.

Torta il Diavolo.

Preparate una pasta genovese colle seguenti dosi: 250 grammi di zucchero, otto uova intere; 250 grammi di farina Ungherese, 150 grammi di burro, profumo vaniglia, scegliere una forma ovale di circa cinque centimetri di bordo. Versare in questa, previamente unta di burro ed infarinata, la terza parte del sopra composto e farla cuocere al forno.

Il resto della pasta si riempie uno stampo quadrato di 10 o 12 centimetri di lato, affinchè, quando cotta, da questo possa estrarsi modellato un *diavolo* (vedi disegno).



Preparare del cocco grattuggiato che si unirà ad uno zucchero, a punto aromatizzato di vaniglia (che serve di ripieno alla genovese di forma ovale). Caramellare dei datteri preparati ripieni di crema, pistacci verdi (questi devono essere attaccati ai bordi con zucchero caramello caldo, disponendoli obliqui, come dal disegno).

Avendo la genovese cotta e fredda, separata dallo stampo, tagliarla orizzontalmente in due, inumidendola con *anisette* fino, coprire con il coco preparato, unendo poscia le due parti in una, come prima. Incamiciare tutta la torta con marmellata albicocco a punto forte, e spolverizzare con violetta di Nizza, schiacciata e trita col coltello, acciò sia di effetto rustico. Disporre quindi per l'incollatura dei datteri.

Nella genovese piccola e quadrata, che avete eseguito a parte con un piccolo coltello modellare il *rocchetto* del « Diavolo » incamiciarlo per completo con albicocco a punto forte e spolverizzarlo con nocciuola abbrustolita e ridotta in polvere; così terminata si colloca con attenzione nel centro della torta.

Formare i manichi della corda con croccante di nocciuola, collocati uno per lato del rocchetto e con crema al burro di pistacci, disegnato col cornetto, tracciarle la corda che, partendo da un manico finisce all'altro attraverso diverse giravolte, dando così un'idea esatta del detto giuocattolo, base del titolo del pasticcio « Il Diavolo ».

Ignazio Domenech - Madrid.

Torta quijote.

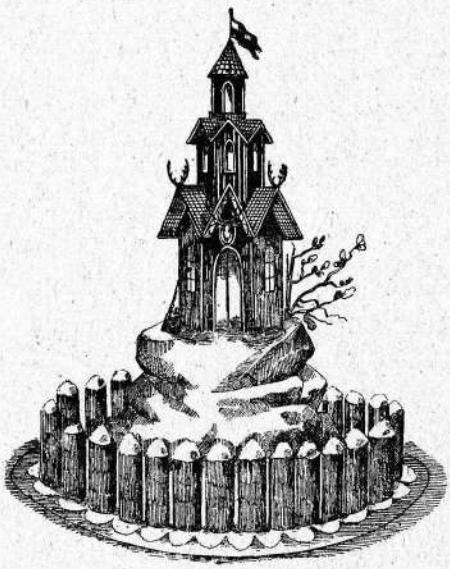
Preparare in due placche uguali, uno strato di biscotto genovese e l'altra di meringa fatto in crudo; si

stenda la pasta dello spessore di due centimetri e si metta a cuocere nel forno discretamente caldo. Una volta cotta si lasci raffreddare completamente. Si fa poi la seguente crema. In una casseruola si fa bollire un litro di latte con un tronco di vainiglia e corteccia d'arancio.

In un'altra casseruola si mettono 10 rossi d'uova, due etti e mezzo di zucchero e 15 grammi di fecola di patate. Si rimescoli adagio e poco alla volta si incorpori il latte già bollito, facendo cuocere tutto assieme, senza tralasciare di rimuovere, con un cucchiaio di legno fintanto che sia cotta. Allora si leva dal fuoco e si unisce alla nostra crema un bicchiere di liquore menta glaciale. Quando la crema completamente fredda si mette in un tegame togliendo la corteccia d'arancio e il tronco di vainiglia. In seguito si guarniscono le lastre di pasta genovese e di meringhe che abbiamo già preparato incominciando con un fondo di pasta secca, di forma perfettamente quadrata; sopra questo fondo si porrà la metà della lastra di biscotto, sopra la quale si stenderà uno strato di crema collocando sopra a questa quella di meringa ben secca. Sopra della meringa un altro strato di crema e sopra a questa ancora l'altra meringa e finalmente l'altra metà di biscotto genovese. Così preparato, con l'aiuto d'un cucchiaio si uguaglia le quattro parti ben pari si inumidisce con liquore di albicocche; raffreddato si ricopre di un *fondant* bianco, lasciando uno spazio triangolare per ricoprirlo di *fondant* rosa. In uno degli angoli si colloca un mulino e due ruote al piede dello stesso. Una striscia sul davanti porterà scritto: *quijote* ed ai lati col cornetto

decorare il trofeo di spada, lancia ed il classico catino di barbiere: capello di don quijote.

Teodoro Bardaial - Madrid.



Parfait alla Cacciatora.

Si puliscono bene due o tre forme rettangolari e si fasciano bene con carta, indi si riempiono di vaniglia-parfait e si lascino per due ore sotterrate in una miscela frigorifera di ghiaccio e sale.

Ciò che devesi prima di tutto preparare sono i pezzi della casetta da caccia e i pezzi della palizzata di contorno.

La prima deve essere costruita con pareti di mandorlato con *couverture* e può in tale caso servire cioccolatto fuso.

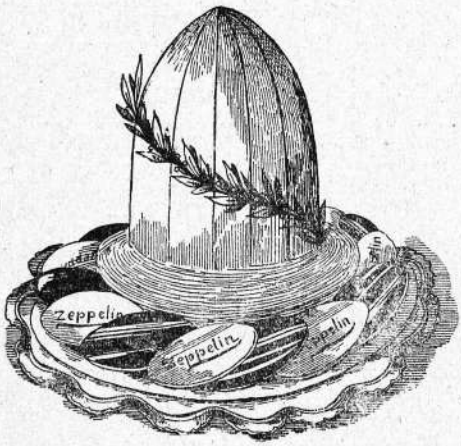
Il tetto deve essere fatto di gallettine da gelati e le corna del cervo con marzapane.

I pali della palizzata che devono essere posti in piedi, attorno al piatto, uniti a mezzo di zucchero fuso sono pure di cannoli da riempiersi di panna al momento di servire.

Le forme ghiacciate vengono vuotate, tagliate a pezzi, e si costruisce con esse in mezzo al piatto una

vengono messi alternati quali contorno e con cioccolatto si faccia una corona d'alloro attorno alla bomba, roccia sulla quale si mettono dei pistacci grattuggiati fini. Sulla roccia quindi si posa la casetta che è basata sopra una piattaforma di mandorlato e si serve.

Per poco tempo si può illuminare la casetta con una lampadina, in tale caso si fissano alle finestre dei pezzetti gelatina rossa ottenendo così bellissimo effetto.

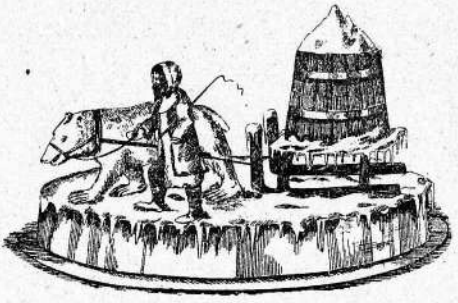


Bomba alla Zeppellin.

Con pasta Margherita e pasta *Duchesse* si preparino molti piattelli ovali. Quelli di pasta Margherita si coprono con marmellata di fragole, quelli di pasta duchesse con marmella di albicocco. Si verniciano i primi con cioccolato fuso e gli ultimi in color rosa a base di Maraschino e vi si scrive sopra il nome con cioccolatto.

Si cuoce al forno in una forma di bomba un assieme di *Genoise*, e quando è cotta si vuota bene; esattamente si colora l'esterno con marmellata calda di albicocco e si ricopre la forma con sottili fettine di marzapane, avendo l'avvertenza di essere precisi negli spigoli, come risulta dalla figura. Fatto ciò si riempie la forma vuotata con gelato di vaniglia mescolato con ciliegie sotto spirito. La bomba si pone capovolta sopra uno zoccolo di legno, coperto di zucchero, i pasticcini

Dolce Polo-Nord.

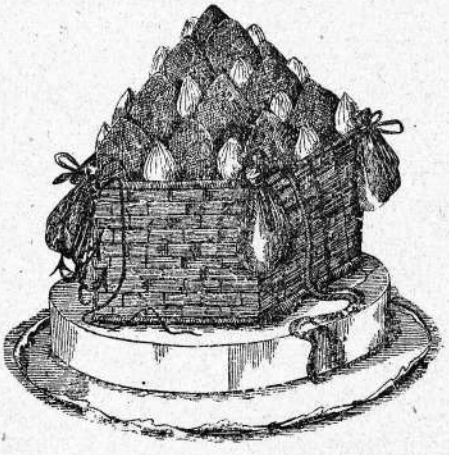


Sopra uno zoccolo ovale di ghiaccio pongasi una piattaforma di mandorlato, coperta di bianco fondant, che forma pure i ghiaccioli attorno allo zoccolo; sopra tale base pongasi una slitta trainata da un orso e guidata dall'esploratore.

L'orso sarà modellato con marzapane sopra scheletro fatto con biscotti, il medesimo sarà pure per l'esploratore. La slitta si costruirà con croccante.

Sulla slitta si ponga un recipiente qualunque fatto di gallettine da gelati, per riempire il quale si adoperi una forma gelata di cioccolatta ed uova tagliata in sottili fettine che verranno alternativamente poste nel recipiente con panna ed essenza di punch.

La cima del recipiente sarà di pura panna.



Dolce navicello-areostatico

Con del mandorlato si faccia una navicella da pallone e si lavori bene esternamente con cioccolatto, quindi pure di cioccolatto vi si fisseranno le ancore; le corde e i

sacchetti della zavorra, saranno invece fatti con pasta da biscotti ricoperta e modellata con marzapane.

Come pieno devesi usare il seguente: Si cuociono bene al forno delle pere (poste sopra carta) fatte di pasta Margherita. Dopo la cottura si debbono vuotare e riempirle con ananas triturato fino e sm a ta'e con fondant di cioccolatta. Si pongano a form.i piramidale Lella navicella e si riempiono di spazi intermedi con dentelli di panna. La navicella quindi si posa sopra una torta di pasta Margherita ricoperta di fondant bianco.

Fragole degli Dei.

In una forma da Pudding si cuoce della pasta di *Genoise*, lasciatela rafreddare si svuota internamente ed alle parti si pongono due manichi di mandorlata. Lo zoccolo si forma con ghiaccio puro e questo viene guarnito con fragole, foglie e rami canditi. Onde poter mettere bene sullo zoccolo le casseruolette, si fa a mezzo di esse, piene d'acqua calda, un incavo nel ghiaccio.

Le casseruolette vengono poste all'ingiro quando tutta la preparazione è ultimata, esse possono essere di rame. di pirofila o di qualunque altra materia resi-

stente al cambio di temperatura perchè mentre esse posano sul ghiaccio, pórtano internamente il fuoco prodotto dalla fiamma di un ben confezionato *punch* da bruciarsi solo al momento di servirsi.

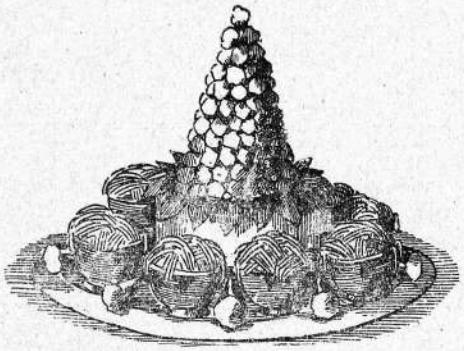
Il cestino ottenuto, che può essere anche fatto in croccante oppure in caramello, ben lavorato, va riempito di gelato alle fragole ed alla crema, con fragole fresche, conciate in maraschino; deposte in forma di piramide.

Si spruzzi in ultimo con *punch* forte al rhum e maraschino, si appiccichi il fuoco e si serva all'istante.

Ciliege dolci alla princessa.

Sopra uno zoccolo rotondo di ghiaccio si pone una fruttiera fatta di croccante, si copre il suo fondo con una piastrina fatta di pasta *Genoise* e si copre il contorno di essa con ciliege, foglie e ramoscelli canditi. Si riempie la fruttiera con gelato di visciole.

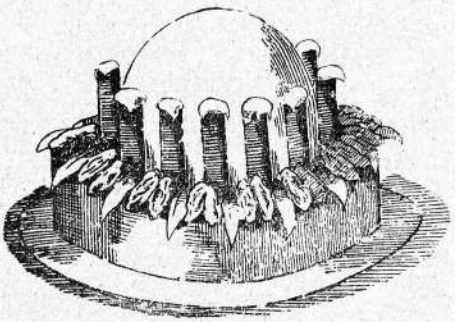
Come guarnitura si fanno piccole tazze di croccante pitturate con marmellata calda e riempite di visciole marinate, che si alterneranno con altre piccole tazzine ripiene di panna.



Torta ai bignets.

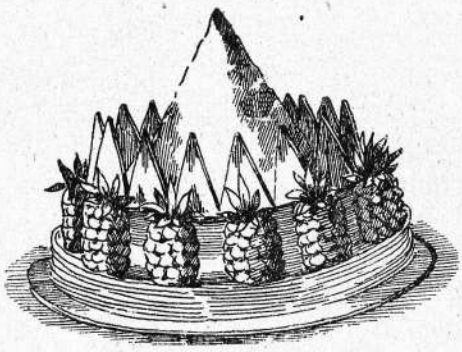
Torta sormontata di una piramide di piccoli *bignets* alla crema, caramellati, contornata da tazzine in croccante ripiene di un'insatalata di frutta: banane, ananas, mandarini, frutta siroppata, il tutto tagliato a piccoli ed eleganti spicchi, condita per bene con maraschino, rhum, anisette e curaçao, coprendo con crema vaniglia, decorando con striscie eseguite al cornetto. Intercalare con canoli ripieni di crema.

Torta di Noci.



Il fondo è sempre lo stesso e si può eseguire di *genoise* o di pasta margherita addizionando alla pasta delle noci rese in polvere, siano pestate con zucchero e passate a setaccio.

Al centro della torta una modellatura di panna montata, ricopre un'insalatina di frutti ed è contornata da canoli ripieni di crema Chantilly, mezze noci caramellate e foglie, il tutto possibilmente appoggiato su di un rotondo in croccante acciò sia solida la base su cui poggia tutta la decorazione.

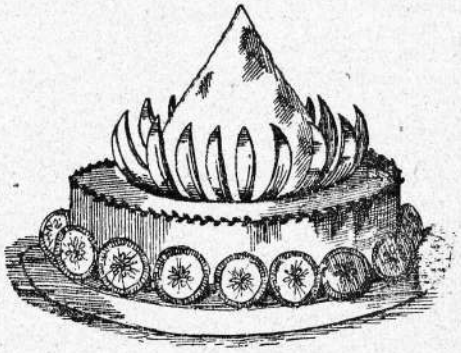


Torta di frutti di Ananas

Fate un composto per torta come segue: Cinque uova intere e cinque rossi battuti leggermente riscaldati, in unione a 180 gr. di zucchero fino vanigliato, quando bene montata aggiungete 180 grammi metà semola e metà farina con 100 gr. burro fuso.

Riempite di questo composto una tortiera ed il resto, piccole formette, uscite dal forno, lasciatele venir fredde indi ricopritele con sugo di ananas riempiendole di frutti freschi di ananas come da disegno. Al centro collocate una piramide di crema vanigliata e battuta contornando con fette di ananas siroppato, tagliate a triangolo. Sulla sporgenza della torta collocate degli ananas con relative foglie caramellate.

Torta ai Manderini.



Fate una pasta margherita profumate alla raschiatura di corteccia di mandarino, addizionate al composto delle nocciole ridotte in polvere, riempite due stampi in forma di anelli, uno

più piccolo dell'altro. Cotta e fredda, tagliateli per metà traversalmente deponendo tra l'una e l'altra fetta della marmellata di albicocca e delle sottilissime fettuccie di mandarino.

Riunite le quattro metà e sovraponete l'anello piccolo sul grosso, velate con del *fondant* color giallo arancio al quale darete il profumo di mandarino adoperando raschiatura di scorza e frottandone i pezzi di zucchero. Riempite il vuoto interno collocandovi un'insalata di frutta, e cioè: Fettuccie di mandarino, banane, ananas, ciliegie siroppate, il tutto condito con liquore maraschino, rhum ed anisette. Coprire il centro con un rotondo fatto in croccante ed abbastanza largo da potervi incollare, con zucchero caramello, degli spicchi di mandarino, per tutta la circonferenza riempiendone il centro con crema battuta e vanigliata. Fate poi tanti dischi di croccante di mandorle sui quali poggerete, per ciascuno, altrettanti dischi di mandarini, disponeteli all'intorno e presentate.

Torta alle ciliege.

Usare le forme sopradette, riempendole però del seguente composto:

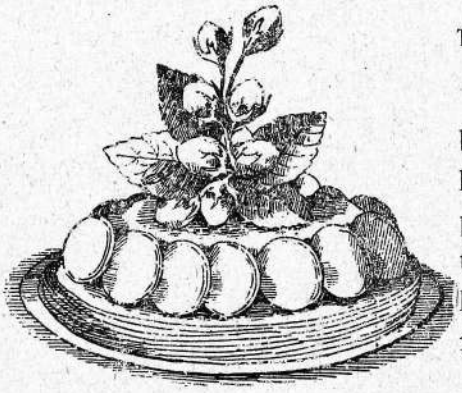
60 gr. burro mischiati e battuti con altrettanto zucchero, finchè sia ben denso, a questa parte aggiungere ancora 60 grammi di zucchero fino, si aggiunge tenendo il tutto sul fuoco a moderato calore, aggiungendo 30 gr

di farina, ancora 60 gr. di mandorle filettate e quattro bianchi d'uova montati a neve.

Tagliate traversalmente la torta mettendovi delle ciliegie siroppate tagliate e condite al madera.

Intonacare la torta con un *fondant* color *cerise* ed intrecciare sull'orlo dei rami di foglie di ciliegio imitati con dello zucchero alla caramella. Con pasta a cialde comporre dei cestini riempiendoli di ciliegie non troppo siroppate, al centro foggiare un tronco d'albero.

In questi lavori, la fantasia dell'artista, cambia, crea ed addatta a seconda del capriccio, però sempre con gusto e precisione.



Torte Nocciole.

Il disegno dice abbastanza chiaro quale deve essere la composizione di questa torta; il titolo spiega la sostanza fondamentale.

Nocciole abbrustolite e peste, rese farina, addizionate ad un composto a pasta Margherita forma tonda. Intonacata di *fondant* vaniglia, color nocciuola e decorata con un ramo le cui foglie possono esser fatte in caramello o le nocciuole in pasta di amandorla color verde leggero caramellate, poste con grazia al centro della torta finendo all'ingiro dei marzapani alla nocciuola. Se il lavoro è compiuto con intelligenza e se le tinte sono bene indovinate il lavoro è di grande effetto.

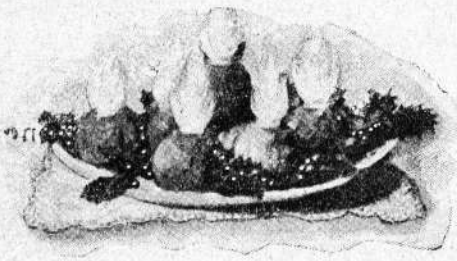
Rinfreschi Capricci Mulïebri.

Ricavate da una zucca gialla resistente, un mastellino ornato delle due maniglie. Riempitelo di ghiaccio sminuzzato ed al centro affondate una coppa ripiena

del seguente composto: Estraete da diversi limoni il sugo, aggiungete a questo la terza parte di sugo d'uva fresca, bianca, pigiata al momento e per una quarta parte di siroppo di ciliegia; se troppo dolce, addizionatevi poca acqua distillata.

Deponete su di un vassoio tondo la zucca contornandola di pezzi di ghiaccio e frastagliandolo con rami di capelvenere ed agrifoglio. Lavoro gentilino, se fatto con grazia; gusto squisito della bibita, se bene assaporata.

E. Romagnoli - Genova.



Granate esplosive.

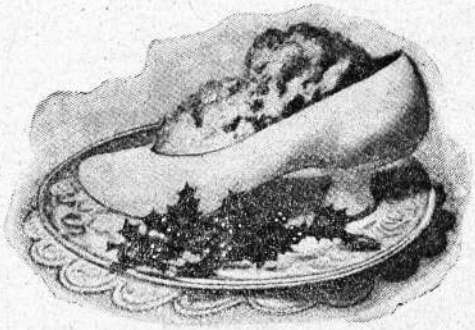
L' artiglieria tavola?! Senza dubbio, e che bombe! Lo stomaco d'ogni commensale

corre pericolo... Ma... chi è che non s'augura tale pericolo? Con un buon purè di marroni ben lavorato e leggermente assaporato di sale, fate delle pallottole rotonde dalle dimensioni di una ogni porzione. Passatele all'uovo battuto ed al pane grattugiato, friggendole in buon olio e bollente. Ritirandole dal fuoco inumiditele in uno siroppo vaniglia e rotolatele poscia in una quantità di cioccolatto finemente trito. Al momento di servirle disponetele su di un piatto, sopra ciascuna fate un incavo rotondo capace di contenere nn grosso pezzo di zucchero che farete impregnare di buon cognac, appiccandovi indi il fuoco al momento di portare a tavola. Sorprendete effetto!

La scarpetta della Befana.

È questa una genialissima trovata per servire un buon gelato la sera dell'Epifania.

Trovansi in commercio elegantissime scarpette in

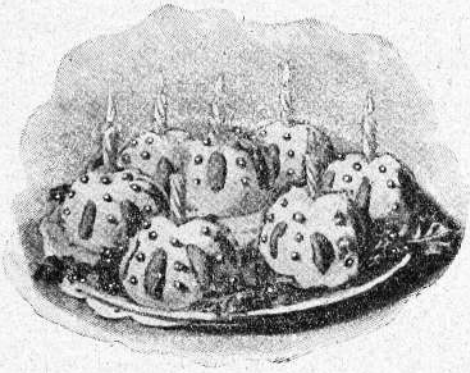


cristallo [illegible] tante quanti sono i commensali e, se possibile, sulla punta di ogni scarpetta, fare incidere il nome dell'invitato e la data.

Riempire la scarpetta d'una crema *Neve di Natale*

usando la splendida e semplice ricetta del valente F. Goria. Servire la scarpetta su piatto adorno d'un ramoscello di lauro silvestre. Al convitato, quale ricordo, rimarrà la scarpetta.

E. Romagnoli - Genova.



Ansie Natalizie.

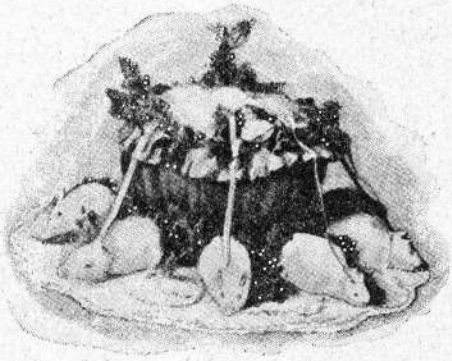
Le gioie famigliari si manifestano in mille modi ed ogni anno il giorno di Natale è atteso dai bimbi ed anche dai grandi con un'ansia indescrivibile per sapere quale sarà il più bel regalo che in tal giorno può arrivare. E così, mentre gli uni (i giovani) attendono ansiosamente ; gli altri (i vecchi) arrovellano il loro cervello in nuove trovate per prolungare quell'ansia dell'attesa.

Una bellissima novità è quella ch'io presento in queste fantasie. Si procurino tante tortine di forma sferica o cilindrica, possibilmente rivestite d'uno strato bianco in zucchero cotto o crudo, fino ; adornate con frutti canditi e confetture argentate, a colori, da riuscire di effetto vistoso. Forate al centro ciascuna di queste tortine per una profondità di circa cinque centimetri, depongasi al fondo del foro un regaluccio per ciascuno avvolto in carta pergamena, ossia anelli, ciondoli, catenelle, porta-fortuna, ecc. Infilzare in ogni buco

tante candelette sottili color rosa di differente lunghezza. Distribuire tra i commensali (colla malizia dovuta) tanti numeri e poscia mettere al centro della tavola il piatto preparato colle relative candele accese, avvertendo che al numero più piccolo toccherà la tortina sulla quale prima si sarà consumata la candela e così di seguito per le altre. Devesi però ricordare che in fondo di ciascuna candela va posto un largo foglio di carta nel caso che qualche goccia di cera avesse da cadere.

Lo spirito e l'intenzione di chi compie l'operazione decide della riuscita più o meno splendida dello scherzo.

E. Romagnoli - Genova.



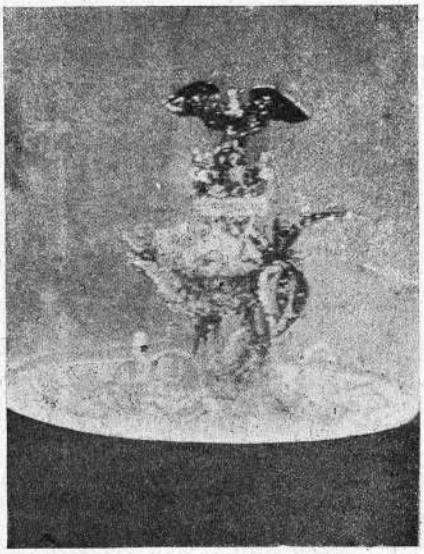
La Torta dei sorci.

I sorci in tavola ?!.. Si... colla differenza che invece di rosicchiare, vengono rosicchiati.

Procuratevi una forma rassomigliante mezzo melone di buona pasta Margherita, riempitela di crema *Chantilly* (crema fior di latte alla vaniglia), ornate l'orlo d'una finissima carta arabescata, intrecciando in essa sottilissime foglie di capelvenere o altre. Otto guide di seta celeste fermate al bordo, terranno frenati ugual numero di sorci bianchi, modellati su mezze meringhe ricoperte di crema ben soda; punteggiate gli occhi con piccoli puntini al cioccolatto e fabbricate le orecchie col cornetto; colla stessa crema e collo stesso cornetto

disegnate la coda. Qualche fogliuccia fresca buttata con grazia completerà questo lavoro, la di cui riuscita dipende sopratutto dal gusto artistico di chi lo compie e dalla leggerezza della mano dell'autore.

E. Romagnoli - Genova.



Fantasia di Croccante.

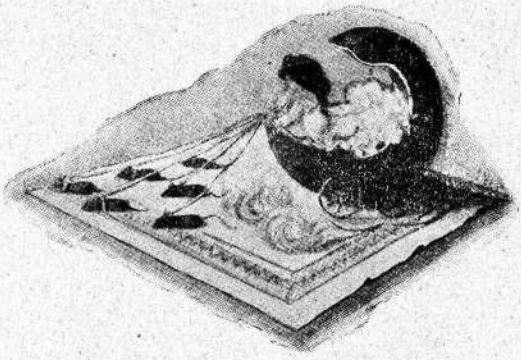
Una coppa sormonta un cespuglio di tronchi disposti a capriccio, sopra di essa s'erge una corona marchionale dalla quale s'eleva un'aquila; il tutto in croccante chiaro.

Nella coppa disposti in ordine simmetrico e semplice, stanno adagiati dei piccoli *Pirottini* ripieni di ciliege candite incamiciate di *fondant* alternati questi da triangoli di cotognata abrillantata ed altrettanti di crocconte un poco più scuro.

Alla base e come contorno per abbellimento ed estetica ben disposti stanno dei piccoli cestini ripieni di meringhe piccolissime (come nocciuole) farcite di crema cioccolatto alternate anche queste da Mezze Lune.

Locomozione rapida.

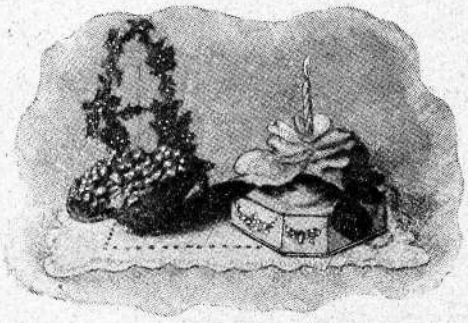
Ritagliate da una zucca una forma come dal disegno. Ricoprite la carrozzella di seta gialla fermandola con spilli dalla testa dorata. riempite l'interno di cioc-



colattini multicolori, adornate con due crisantemi, l'uno bianco giallo l'altro.

Piazzate sul davanti una bamboccina nelle cui mani farete convergere tanti sottili nastrini gialli legati a piccoli sorci di cioccolatto. È questo un lavoretto da buffet natalizio.

E. Romagnoli - Genova.



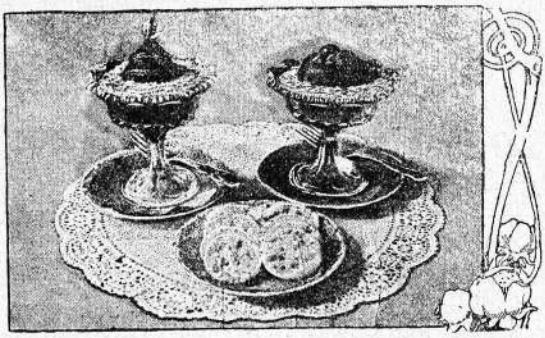
Ricordi Natalizii.

Il disegno indica in qual modo una scatolina con ricordi natalizii devesi nascondere in un elegante cestino di metallo dorato il cui manico porti intrecciato del caprifoglio.

Nascosta la scatolina nell'interno, coprirla con confetti fini, facendo poscia distribuire tanti cestini quanti sono gli invitati.

Al pensiero gentile s'accoppia in tal guisa la modestia dell'offerta.

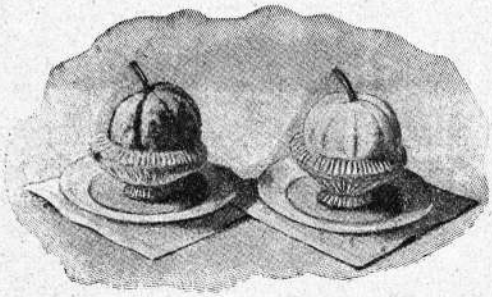
Calice alla Regina.



Bicchiere a calice, per metà riempite di polpa di aranci, ciliegie, banane ad ananas tagliate a fettine; addizionate un cucchiaio di miele delle Alpi, spruzzando con sugo di limone; ricoprite di panna montata.

Guarnite di fragole e spicchi d'arancio.

E. Romagnoli.



Zucche gelate.

Fate una crema d'arancio colorendola fortemente; procuratevi degli stampi della forma di piccole zucche, riempiteli e fateli gelare ben duri.

Sformatele sopra cestine in carta pieghettate e servitene una per ciascuna.

Per simulare il gambo della zucca adoperate del cedro candito.

Elegantissimo lavoro se bene eseguito.

E. Romagnoli.

Pane di Genova finissimo.

Formula per un dolce, in una forma rotonda di ventidue centimetri: quattro uova, 125 gr. di mandorle seccate, 125 gr. di zucchero semolato, 125 gr. di burro fuso, piccolo bicchiere di buona acquavite.

OPERAZIONI

Lavate un mortaio in marmo con acqua calda, asciugatelo, pestate le mandorle, aggiungete un uovo, quando la pasta è secca aggiungetene un altro, e così di seguito. La pasta dev'essere finissima e senza traccia di mandorle. Mescolate lo zucchero, l'acquavite e finalmente il burro.

Nella forma, prima di cominciare a confezionare la pasta, distendete un disco di carta fine, che sopra completamente il fondo e che sia ben piatto. La forma dev'essere burrata internamente con burro non fuso, e ciò prima di mettervi la carta. Versatevi allora la pasta rapidamente e cuocete a forno moderato per 40 minuti. Rovesciate il dolce su una lastra da pasticceria e non levate la carta fino a che il dolce sia completamente freddo.

Glassatelo e decoratelo a piacimento.

A. Sauli.

Dolce fantasia.

Prendete tre uova, della farina, zucchero, burro, proporzionato alle uova.

Mescolate i gialli d'uova alla farina e zucchero. Aggiungete il burro, dopo averlo fatto fondere, poi i tre bianchi d'uova, preferibilmente battuti. Burrate internamente una tortiera, versatevi la pasta ottenuta, facendola quindi cuocere al forno a calore moderato.

Quando il dolce è cotto, ritiratelo dal forno, lasciandolo raffreddare completamente. Allora per terminare, ricopritelo d'una buona confettura di fragole o di prune, seminando alla superficie qualche mandorla.

Dolce alla Pilsen.

A mezzo chilogrammo di zucchero al velo (così chiamato per la sua impalpabilità) aggiungete altrettanto burro e incominciate la lavorazione con un mestolo di legno rendendo la composizione spumosa.

Uno alla volta lasciatevi cadere sei tuorli d'uova e fra un tuorlo e l'altro, anche un cucchiaio di caffè liquido ma molto forte, e così in tutto sei cucchiai.

Come il tutto è bene incorporato e omogeneo, distribuitelo in piccole coppe facendo gelar bene e presentando poi le coppe in tavola sopra un vassoio coperto da un frangiato tovagliolo.

M. A. F.lli Marinoni.

Polenta finta.

Andando nel freddo, nella stagione nella quale i gnocchi e la polenta gialla fanno capolino alla mensa,

io voglio darvi una ricetta che imitando la medesima, riesca un squisito dolce.

Assodate 10 gialli d'uovo, passateli al setaccio; prendete gr. 500 zucchero, ponetelo al fuoco con un litro d'acqua, cocetelo alla palla, prendete i rossi passati, metteteli in una terrina, versateci lo zucchero cotto piano piano mescolando con la frusta come si fa pel marengo, arrovesciatelo in un piatto e servitelo.

I. Q. B.

Coppe di gelato Israelito.

Componete un gelato di mandarino ben profumato di fior d'arancio, e uno di melone, ben profumato di Kirsck. Ponete al fondo delle coppe una fetta di ananas, ricopritela di uno strato di gelato mandarino; un' altra fetta di ananas e finite di riempire con gelato di melone.

Ricoprite la superficie di un tritume di biscotto e frutti canditi ponendo al centro un piccolo frutto allo siroppo.

E. Liotti - Bruxelle.

Fazzoletto sorpresa.

Confezionare dei fazzoletti, in pasta zuccherata sopra lastre a forno vivo, una sfoglia quadrata di pasta dolce, alzare ai quattro angoli con in mezzo uno stampo (a *charlotte*), allacciarli con un nastro fatto di zucchero alla caramella verde pallido o rosa chiaro, levare lo stampo e introdurre nello spazio rimasto del gelato a cucchiaiate una alla fragola e l' altra alla crema vanigliata.

C. Gessaga - Genova.

Aranci in sorpresa.

Tagliate orizzontalmente 6 grossi aranci, vuotateli internamente senza romperne la scorza.

Col sugo degli aranci unirete la buccia di uno tagliato finemente dalla parte esteriore senza tagliare la parte bianca.

Unite a questo un litro di zucchero cotto e purificato, coprite con un pannolino e lasciate che le corteccie fine rimangano in fusione per un'ora.

Passate il liquido attraverso ad uno staccio di seta, senza però comprimerlo e versatelo nella sorbettiera per la lavorazione.

Fatta la pasta, riempirete le vostre mezze buccie d'aranci unendole a due a due o tappandone la fessura circolare rimasta con del burro. Fasciateli ad uno ad uno in carta bianca e metteteli sotto ghiaccio.

Al momento di servire li sfascierete, con uno straccio, puliteli attorno e servite in una fruttiera. Possibilmente cercate d'innestare ad ogni arancio un piccolo ramo con foglie fresche.

Messellier - Parigi.

Punch Giapponese.

A fettine finissime e colla relativa scorza trincerete un arancio. Disponetele sopra [illegible] versategli sopra del cognac e del rhum, operando lentamente. Aggiungerete lo zucchero necessario dandovi fuoco.

Quando il thé comincierà a fremere rimuovete il tutto con un cucchiaio d'argento fino che sia comple-

tamente bruciato e servitelo in bicchieri colle sole fette d'arancio.

E. Romagnoli.

Cocomero alla Siciliana.

Preparate una pasta genovese con 300 grammi di farina, 300 gr. di zucchero, 300 di burro e una raschiata di scorza d'arancio.

Spalmate di burro uno stampo a palla, montate il biscotto come è di pratica, cioè, mettete in un catino non stagnato lo zucchero e le uova, montate con la frusta scaldandola appena appena, quando è spumoso aggiungentevi la farina, quindi il burro fuso e l'essenza, riempite lo stampo, esponetelo al forno 35 minuti, fatelo ben freddare e quando è sodo, vuotatelo lasciandolo a 2 cent. di spessore tutto attorno; mettetelo bene in ghiaccio.

Intanto preparate una crema pasticciera con mezzo litro di latte, 100 gr. di zucchero, 4 rossi d'uovo e 100 gr. di farina, preparate una bottiglia di decozione di fragole ben ridotta a fuoco con 50 gr. di zucchero, mescolate alla crema pasticciera quando fredda, prima che sia raffermata unitevi un quarto di litro di crema montata profumata al fior di arancio e della purè di melone, se non è ben rossa aiutatela con qualche goccia di carminio. Con cioccolato fuso, imitate tanti semi di melone cospargendoli in mezzo alla crema, ed empite il vuoto del biscotto, bagnatelo con sciroppo profumato al fior d'arancio. Intanto avete profumato una pasta di mandorle bianca, che tirata sottilissima ne investite il biscotto, a forma di cocomero sopra la pasta di mandorle

spalmatela con un leggiero strato di marmellata di albicocche, rivestite sopra a questo altro strato di pasta di mandorla al pistacchio, guarnite la superficie con un gambo e delle foglie di pasta di mandorla verde, servite tagliandone le fette lasciando dritto il rimanente.

S. Greco - Roma.

Arancio e ananas al Maraschino.

In parti uguali, aranci, e Ananas tagliato a fette fine, fatto macerare con zucchero e Maraschino. Servite in una coppa di cristallo attornato di ghiaccio pestato, o su d'uno zoccolo del medesimo.

Insalata di frutta.

A seconda della stagione essa varia la qualità di frutta.

Nell'inverno, le qualità di frutta disponibili sono limitate, ve ne sono però delle squisite, aranci, ananas, banane, mele e pere.

Nell'estate pesche gialle, albicocche, fragole, ecc.

Si taglia a fette sottili gli ananas e le banane, le pesche, a spicchi gli aranci, le mele, le pere, le albicocche. Si mettono in un vassoio di cristallo e si condiscono con zucchero, Maraschino e poco Rhum e si mette in ghiaccio per circa un'ora o più.

Calice alla piccola Lea.

Fare il gelato alla cioccolata, riempire per metà il calice di detto gelato, su questo aggiungerci delle violette pralinées. Finire di empire il calice con panna montata al sapore Vaniglia.

Giannoni Giovanni - Firenze.

Capricci.

Dalla denominazione si comprende essere una creazione dedicata al grazioso e gentil sesso.

Con queste piccole soddisfazioni del palato, proprie dell'estate, sovente offerte nei servizi di ricevimenti nel periodo carnevalesco; si possono sostituire anche nei grandi pranzi i tradizionali punch alla Romana, ecc.

In grandi vasi di cristallo, uno per ognuno degli invitati, mettete del ghiaccio pesto, al centro un cedro vuoto e ben pulito, con un'unica apertura superiore, riempito di polpa d' arancio fettine dello stesso, delle piccole ciliege leggermente siroppate, condite il tutto con cognac e poco rhum. Se per soiré, servite a parte dei piccoli biscotti.

La bontà di questi capricci stà sopratutto ch' essi sieno ben freddi e la polpa dell'arancio sia priva totalmente di quelle file bianche di gusto amaro.

E. Romagnoli - Genova.

Cioccolatta in bicchieri alla Danese.

Grammi 200 di cacao a pezzi nello stato naturale vengono messi in una bassina aggiungendo grammi 500 di zucchero ed un quintino d'acqua.

Fate sciogliere tutto a fuoco leggiero aggiungendo ancora due bacchette di vaniglia, e due litri di latte non scremato, facendo ben scaldare il composto, ma senza bollire.

Rivenuto freddo, si lavora in sorbettiera ghiacciata come una granita.

Alla sua voluta densità si riempiano per metà dei bicchieri a tale uso.

Preventivamente avrete preparato una *Chantilly* ben ghiacciata, che finirete di riempire i bicchieri in forma conica.

Queste granite si accompagnano con biscotti di Plemis, con delle piccole *brioche* o con gallettine.

La cioccolatta così frammischiata diviene oltremodo saporita, e nel medesimo tempo è una varietà che sorprende i commensali.

Luigi Moddi - Catania.

Sanguinaccio dolce napoletano.

Dose: Sangue di maiale 3/4 litro; Zucchero 1/2 Kg.; Cioccolata 250 grammi; Latte mezzo litro; Farina 250 grammi; Acqua 1 litro, essenza di cannella, o vainiglia.

Si mescola lo zucchero, la farina e la cioccolata in un recipiente nel quale si versa poi il sangue a poco per volta, e così il latte e l'acqua; fate andar tutto a fuoco molto lento, senza farlo bollire, e mischiando sempre, acciocchè non si agglumeri il sangue. Aggiungete 200 grammi di frutti canditi tagliati a piccoli quadretti, versate il tutto in un'insalatiera o altro recipiente profondo e servitelo freddo con biscotti savoiardi.

Torta al cioccolatto.

Dose: 150 gr. cioccolatto raspato, 250 zucchero, 150 burro, 150 farina buona, 8 rossi d'uovo, 6 chiari montati in neve ben dura. Lavorare i rossi con lo zucchero, quando sono schiumosi, addizionare il cioccolatto, poi la farina e il burro fuso a poco a poco. Ben mescolato il tutto aggiungere i chiari d'uovo ben duri e versare in uno stampo liscio imburrato e infarinato;

50 minuti al forno moderato lasciare raffreddare avanti di sformarlo. Ghiacciare con la *glace* seguente: 125 gr. cioccolatto, 175 zucchero, 20 di burro, 2 decilitri di acqua; farlo fondere a fuoco, quando è liscio unire il burro e glassare ad un tratto.

Babini Settimio - Firenze.

Neve di Natale.

Procuratevi della crema di latte (panna), in essa fate sciogliere dello zucchero vanigliato tanto che basti, e precisamente dosata a freddo come per un composto da gelati mantecati. Congelatela in sorbettiera con sale e ghiaccio come di pratica, e così preparata tenetela pronta.

Per servirla occorre: un blocco di ghiaccio cristallino, scolpirlo a forma rocciosa praticando da una parte un foro tanto che basti a contenere un moccolo di candela, con un piccolo foro che passi al disopra, avvertendo di fare pure una fine intagliatura al suo fianco onde abbia respiro la candela ivi posta accesa, e questo si prova prima del servizio onde accertarsi della riuscita.

Ottenuto l' effetto, porrete anche questo zoccolo di ghiaccio in luogo fresco e ben fasciato di lana che non abbia a consumarsi. Procuratevi ancora dei biscotti inglesi, questi per la loro leggerezza serviranno per formare la capanna, ed in essa ponete delle figurine di zucchero raffiguranti i pastori alla capanna di Betlemme. I bordi della strada ed altri scogli modellati collo stesso composto gelato si ombreggiano colla polvere di cacao ove meglio talenta. Il tetto della capanna e le

frondi che la ornano siano di pasta di mandorle, di croccante od anche di pasta sfoglia a tal uopo tagliata e modellata e cotta ben croccante, che metterete nei luoghi più adatti per darle aspetto boschivo, spolverizzate bene di zucchero per simulare la neve.

All'ora del servizio, mettete lo zoccolo ghiaccio sopra un tovagliolo (in diverse pieghe perchè questo assorba l'acqua che può fare il ghiaccio durante il servizio) accendete la candela sopra detta, piazzatela nel punto che prima provaste ed in piramide, modellate il gelato.

Al fianco suo piazzate la capanna e le figurine, ornate la base del ghiaccio con erbe fresche come edera od altro e la base del gelato sia ornata di caprifoglio o capelvenere.

Sormonate il gelato di una bandiera bianca colla croce rossa (emblema genovese) oppure da un'altra di circostanza ed accompagnato da qualche pasticceria. Il lumicino posto nel ghiaccio ha una durata approssimativa di 15 minuti, ciò che le dà aspetto gaio e scintillante tanto più se presentato in sala da pranzo avvolta nelle tenebre.

È questa *Neve di Natale* una gaia nota di chiusura d'un pranzo natalizio.

F. Goria - Arenzano.

Liquore di uva moscatella.

L'uva moscatella deve essere ben matura, profumata e bisogna prenderne quanta ne può occorrere perchè pigiandola e passendo la parte liquida per pannolino, se ne possa ricavare un litro di sugo. A questo

si aggiungono 250 gr. di zucchero bianco, un litro e mezzo di spirito di vino (che dovrà pure essere del migliore) e alcuni grammi fra stecco di cannella e chiodi di garofano. Si lascia ferma l'infusione per 10 o 12 giorni, agitando più volte il recipiente.

Si passa di poi il liquore per carta da filtro e si versa in bottiglie che devono sempre essere preferite piccole, e [illegible] con le solite regole.

Maria Dal Olio - Reggio Emilia.

Ponce al latte.

Versate in un recipiente d'argento a tal uso, due bottiglie di Champagne, aggiungendovi mezzo ananas scorticatelo e tagliatelo a fettine nella sua larghezza.

Unitegli ancora una libbra di zucchero raffinato, versandovi ordinariamente mezzo bicchiere di Kirschwasser e mettendo a fuoco per farlo bollire. Quando il punch è ancora caldo, versatelo in appositi bicchieri dividendovi anche le fettuccie d'ananas.

Luigi Maddi - Catania.

Punch alla Russa.

Preparare in un bicchiere grande (gobelet) un cucchiaio di zucchero in polvere in un po' d'acqua, aggiungete mezzo bicchiere a madera di succo di limone, mezzo bicchiere a madera di rhum Tr. Croix, 1 bicchiere e mezzo a madera di cognac, 1 trancia d'ananas, 2 fette d'arancio. Riempite di ghiaccio rotto, agitate bene, ornate con pezzettini di frutta e servite con delle paglie apposite.

E. Mazzon - Venezia.

Ponce al latte.

Come liquore da tavola o da conversazione, è difficile prender cosa che sia più sana e gradevole al sapore.

Prendete 9 limoni o cedro — Mezza noce moscata — Cannella gr. 2.

Levate la buccia di 4 limoni o cedri e ponete in fusione ogni cosa entro una mezza bottiglia di rhum per 25 ore circa, poscia prendete:

Rhum 2 bottiglie, acqua 2 bottiglie, zucchero di buona qualità un kilo, quindi il succo dei 9 limoni e mescolate il tutto.

Ponete sul fuoco, entro una bacinella, e quando il liquido è prossimo a bollire prendete una bottiglia di latte e versatelo nella mescolanza, piano e agitando sempre. Quando il latte è versato si toglie subito dal fuoco si copre con un pannolino e si lascia riposare 2 ore; poi si passa per un filtro, avendo cura di rinnovarne la filtrazione finchè non esce limpido; poscia si mette in bottiglie che verranno tappate non appena fredde.

Questo ponce bisogna sempre servirlo freddo o gelato e se tale, se ne fanno dei sorbetti squisiti; conservandolo a lungo in bottiglie da un liquore che regge al paragone dei più gustosi liquori da tavola.

Goria Luigi - Torino.

Gelati e Bombe.

Piombière alla Duchesse.

Eccovi un gelato di facile preparazione e di buon gusto.

Accomodate uno stampo per *plombières* dentro la sua stufa. Foderato leggermente di *Chantilly* alla vainiglia. Avrete preparato una piccola crema inglese al caffè cui aggiungerete appena due cucchiai di Curaçao d'Olanda. Unitevi della panna montata quanto basta per colmare lo stampo e mettetela dentro. Finite come un comune gelato. Pasticceria a parte.

Il candore della *plombiére* designa questo fine gelato per un allegorico dolce nuziale, che allora contornorete, in basso, di un ramoscello di bottoni d'arancio.

P. De Amici - Capo delle R. Cucine.

Bomba ghiacciata alla Mirafiori.

Comporre una mussolina senza unirvi gelatina di pesce come da alcuni erroneamente vien fatto, empire uno stampo a bomba, della grandezza a piacere e così regolarsi con la quantità del composto, farla ghiacciare per 2 ore. Venti minuti circa prima di servirla, aprire lo stampo e con un cucchiaio vuotarla internamente, ponendoci nel vuoto della gelatina del Curaçao preparata precedentemente e tagliata in piccoli dadi, coprirla nuovamente con una parte del composto stesso prima levato, riponeteci il suo coperchio, e mettetela nuovamente sotto ghiaccio.

Babini Settimio - Firenze.

Piccole bombe Fiorentine (Ghiacciate).

Occorrono due creme gelate: una all'essenza di violetta, l'altra al pistacchio. Foderate le piccole stampe a due strati: prima di crema al pistacchio, dopo alla essenza di violetta, farcirle di torrone alla romana smi-

nuzzato. Chiuderle ermeticamente, porle sotto buona stufa per un'ora.

Babini Settimio - Firenze,

Schiuma di Latte Vanigliata.

Ponete in catinelle mezzo litro di latte freschissimo, unite a questo, mezzo litro di crema doppia di latte pure freschissima, sbattelela a colpi lunghi ed ottenete una schiuma che si forma dimenando e che la taglierete colla mestola buchierata, ponetela a sgocciolare sopra setaccio di crine, dopo circa mezz'ora sarà ben asciutta, servitela sopra tovogliolo forma di roccia, accompagnando zucchero vanigliato, e delle cialde allo arancio.

F. Goria - Arenzano.

Piccole bombe al Moka (Ghiacciate).

Preparare innanzi tutto del croccante al caffè con questa formula : prendere del buon Moka, tostarlo per tre quarti della sua cottura, quindi far cuocere lo zucchero come di regola procurando tenerlo più chiaro ; quando si conosce sia pronto, mischiarvi il caffè e stenderlo sul marmo.

Fare poscia un gelato di caffè, foderare le piccole bombe, farcirle con il croccante triturato ; chiuderle ermeticamente e porle sotto stufa per un'ora.

Piccole Bombe gelate alla Marsigliese.

Con del gelato di crema cioccolata foderate dei piccoli stampi (anche a forma di uovo) internamente farciteli con « Croccante Marsigliese » finemente tritato. Poneteli sotto stufa per circa un'ora.

Babini Settimio - Firenze.

Bomba all'Italiana.

Componete tre qualità di gelato, uno di limone, uno di ribes ed uno di pistacchio. Incamiciate lo stampo con il gelato di ribes, indi passarvi sopra il gelato di limone, sopra a questo il gelato al pistacchio, tutti e e tre gli strati il più fine possibile; nel mezzo, che dovrà rimanervi del vuoto, riempite con *violettes*. Chiudete ermeticamente lo stampo e ponetelo sotto stufa.

M. Rossini - Napoli.

Granita alla Dall'Olio.

Alla gentile prof. Maria Dall'Olio in segno d'omaggio.

In un litro di sciroppo a 18 gradi mettete in fusione, per un'ora circa, grammi 40 di fiori d'arancio ed il sugo di tre bei limoni freschi. Passate in sorbettiera con ghiaccio preparato come d'uso e fate gelare; pronto, aggiungete grammi 200 di panna montata. Mettete in fusione entro rhum, per un'ora, grammi 200 di fragole fresche piccoline e profumate, con l'aggiunta di un po' di zucchero in polvere, mettendole in un vasoio sul ghiaccio per circa un'ora. Al momento di servire la granita, versate in parti eguali in tanti bicchieri le fragole, quindi la granita e servite.

Alicata Sebastiano Catania.

Focaccia al gelato alla Rêjane.

Da una pasta genovese si fa una bordura glassata d'arancio e passata al forno, si mette su un piatto rotondo.

Nel mezzo si mette il gelato composto di: 1 bottiglia di vino del Reno secco, di quattro aranci, dieci

tuorli, una libbra di zucchero battuto a crema, 250 gr. d'acqua di rose. Rimescolare tutto e mettere nella gelatiera.

Attorno al gelato si mettera delle mezze pesche cotte, in mezzo delle quali le foglie condite di rosa. Ornate il tutto artisticamente con della panna montata (Chantilly).

Soufflé gelato alla Romagnoli.

Dose: N. 6 rossi d'uovo; grammi 150 zucchero; n. 6 mezzi gusci d'acqua, n. 1 bastone vaniglia. Lavorate bene lo zucchero con le uova e la vaniglia, aggiungete l'acqua e mettete il tutto a fuoco moderato, avendo cura di mescolare continuamente in modo che non si attacchi al fondo del recipiente. Quando sarà ben caldo e cioè sotto ebollizione, passatelo ad un setaccio molto fino, in una bassina, e montatelo a freddo, fino al punto di ottenere una schiuma leggerissima; uniteci un quarto di litro di crema chantilly, versate dentro una legumiera d'argento, nella quale porrete antecedentemente una striscia di carta che sorpassi il bordo di circa 4 centimetri e mettetela in una stufa ben carica di ghiaccio e sale per circa due ore. Al momento di servirla, togliete la striscia di carta e spolverizzate di zucchero al cioccolatto.

E. Privitera - Napoli.

Svedese di frutti alla Gelatina.

Pelate una dozzina di mele pomine e coll' apposito succhiello foggiate delle pallottoline che getterete di mano in mano in acqua acidulata, poi le scolerete e cuocerete con sciropo e buccia di limone.

Fate altrettante pallottoline con delle pere e cuocetele con sciroppo e un po' di cannella in pezzi ; quando siano quasi cotte coloratele al rosso con colori vegetali *Breton*.

Lasciatele raffreddare, asciugatele, deponetele in tegame diverso, aggiungete della gelatina al Maraschino mezzo rappigliata.

Mezz'ora prima avrete posto sul ghiaccio uno stampo a cilindro.

Disponete le pallottoline, alternandone i colori, contro le pareti dello stampo. Avrete preparato un pane di frutta cui aggiungerete una miscelanea di frutta diversa e un po' di Maraschino.

Lavorate sul ghiaccio, e riempite lo stampo, lasciate congelare, indi servitelo contornato da prugne verdi ben glassate oppure da piccole pasticcerie.

F. Marques - Madrid.

Piccole bombe gelate alla Giapponese.

Con un gelato di nespole a ventiquattro gradi, leggermente profumato di vaniglia incamiciate dei piccoli stampi di forma rotonda, riempite interamente con gelato di crema di mandorle profumato al fiore d'arancio.

Babini Settimio - Firenze.

Bomba gelata all'Indiana.

Occorre fare un gelato di « Brioschy » a 22 gradi; allorchè gelato, foderate lo stampo a bomba, riempiendo internamente di « Moussoline » di banane quindi dargli 2 ore di stufa.

Biscotto gelato alla Tortoni.

Procedete eguale come scrissi per la bomba Tortorni, cioè i rossi d'uovo montati al fuoco e la panna

in fiocca condita col sciroppo vanigliato, unite tutto insieme e ponete il composto in forma piatta e larga, (a stracchino) tenetela nel ghiaccio e sale egual tempo della bomba, al momento di servire sformatela sopra un foglio di carta bianca e grande, tagliate a guisa di biscotti quadri lunghi e disponeteli in piramide sopra un blocco di ghiaccio naturale, scalpellato, ornato di erbaggi di giardino come capelvenere convulario ecc. Molto si addice l'accompagnamento di una pasticceria biscotto alla vaniglia oppure alla nocciola, pur questa tagliata a forma del biscotto gelato.

Goria Luigi - Torino.

Bomba alla Tortoni.

Preparate mezzo litro di siroppo vanigliato che misuri circa 30 gradi, una metà ponetelo a raffreddare e l'altra parte ancora bollente, versatelo poco a poco copra sei rossi d'uova ben lavorati e continuando a sbatterli forte, avvicinateli a fuoco moderatissimo per montarli a guisa di zabbayone, quand'è spumoso e quasi duro ritirate dal fuoco e continuate a batterli sul ghiaccio.

Nel frattempo preparatevi una forma spumone nel ghiaccio e sale abbondante, versatevi entro mezzo bicchiere di questo composto giallognolo, d'altra parte montate mezzo litro di panna (lattemiele) e condite questa col siroppo che avete messo a raffreddare ed a poco per volta disponetela nel centro della farina contorniandola del composto giallo per uno spessore di poco più di un centimetro, così la farina ripiena copritela con un foglio di carta filo e si chiude ermeticamente col suo coperchio, tenete sotterrate nel ghiaccio

e sale per circa 2 ore, si aggiunge ghiaccio e sale man mano se occorre per tenerla per tale tempo sempre al asciutto dall'acqua che potrebbe guastarla.

Si serve accompagnata da una pasticciera profumata di vaniglia e tagliata a biscottini detti alla Tortoni.

F. Goria - Arenzano.

Bomba di pistacci soffice.

Questa bomba si compone:

Camicia di gelato di pistacci, internamente gelato di lamponi. Quattro ore di ghiaccio; toglietela dallo stampo, adagiandolo su di un piatto d'argento.

A parte avrete preparato cinque bianchi d' uova montati a neve unendovi 250 grammi di zucchero finissimo. Coprite di questa meringa il gelato, lavorando a cornetto; deponete il piatto col gelato sopra un recipiente con ghiaccio indi per 5 minuti al fuoco vivo.

Goria Luigi - Torino.

Bomba Excelsior.

Guarnite uno stampo a bomba con una plochure di biscotto, mettete al fondo uno strato di crema ben soda, uno strato di altro composto di cioccolatto, frapponendo tra i due strati una fetta di pan di Spagna, continuando l'operazione fino a riempire lo stampo, fatela gelare circa 3 o 4 ore dandogli se è possibile una ora di stufa.

Intanto preparerete una «*fondant*» a piacere che getterete sulla bomba al momento di servirla, e ricoprirete interamente con un brillaggio di frutti canditi e mandorle dolci tritate.

Servite a parte un piatto di biscotti assortiti.

N. B. — Fare attenzione di gettare il *fondant* più freddo che sia possibile.

Enrico Liotti - Bruxelles.

Bomba Giovanna D'Arco.

Con un mantecato al cioccolatto incamiciate uno stampo da spumone, riempite l'interno di un composto di biscotto gelato alla vaniglia e mettetelo sotto ghiaccio e sale per circa due ore come di regola ; al momento del servizio, sformatelo sopra un piatto rotondo e semplicemente guernito di salvietta, ornate la sommità della bomba con una fiamma raffigurata da panna montata ben ferma e colorata in rosso con liquore alkermes, da una parte alla sua base appoggiate uno scudo, una spada tenuti fra loro da un nastro piegato a capriccio portante la scritta *Giovanna d'Arco* il tutto modellato in croccante chiaro e la scritta in ghiaccia reale, l'altra parte si orna possibilmente di piccole bombe con piccole fiamme come la prima, in caso contrario potrete con la stessa panna modellare un bordo roccioso, ma pur esso guernito di un fogliame in croccante ben foggiato e ben discosta.

F. Goria - Arenzano.

Gelato tedesco di riso.

In un litro di latte fatevi cuocere 200 grammi di riso, un poco di corteccia di limone, mezzo bastoncino di vaniglia e 150 grammi di zucchero. Quando sia ben cotto, aggiungetevi otto fogli di colla diluita in poca acqua di fior d'arancio ; passate il tutto al setaccio, unitevi 5 tuorli d'uova, 50 grammi di burro crudo, quando sia freddo aggiungetevi due quinti di crema

Chantilly; rimestate il tutto per bene, mettete negli stampi e fate gelare.

Si serve con tovagliolo sotto contornato di pasticceria.

G. Crotti - Genova.

Spuma la The.

Fare due decilitri d' infusione di buon thè, mescolarvi egual quantità di siroppo semplice molto spesso a 32 gradi. Mettete 8 rossi d'uovo in una terrina, diluirli a poco a poco con lo siroppo e foettare l' apparecchio a fuoco dolce fino a quando è spumoso e legato, ritirarlo senza cessare di foettare fino a quando è freddo, mescolarvi allora un litro di crema montata. Versarlo in uno stampo con coperchio, mettervi intorno del ghiaccio a piccoli pezzi fortemente salato, come pure sopra, e dopo un' ora così gelato capovolgete la spuma sopra un piatto con salvietta.

Mallegni - Cairo.

Bombe alla Reale.

Ciò che costituisce un' assoluta novità è la montatura delle bombe. Ripiene di gelati « trambois », pistacchio e limone; internamente una spuma alle mandorle, montate sopra bellissimi zoccoli in ghiaccio, ai quattro angoli, nascostamente stanno dei porta-uova d'argento ed uno sulla cupola della bomba. Decorate le bombe con panna montata, al momento versare del rhum bollente nei porta-uova e darvi fuoco; l'effetto è sorprendente. La tenuissima tinta dell'alcool purificato dà un effetto fantastico al gelato. Si direbbe che il valente Marinozzi abbia voluto ricostruire gli storici Lin-

dolum degli Umberto Biancamano di Casa Savoia, ed il significato non può essere più appropriato.

Michetti Ulisse - Roma.

Bomba in sorpresa.

Componetete una crema così dosata:

Latte litri . . .	1
Bianchi d'uovo N. .	10
Zucchero grammi .	400
Coriandoli grammi .	7

profumo misto fra: cannella, vaniglia, scorza d'arancio e di limone, 2 chiodi di garofano.

Procedimento: Lavorate i bianchi d'uovo, lo zucchero e le droghe in una casseruola, quindi stemperate con il latte tiepido, cuocete come le altre creme, passatela ad una stamigna acciocchè vi rimanga liscia, mettetela a freddare.

Fredda che sia, mantecatela in sorbettiera come di consuetudine, ed in ultimo aggiungetevi 1/4 di litro di panna montata; seguitando a mantecare il gelato per qualche minuto ancora.

Foderate poscia una stampa a bomba con la crema e nel centro ponetevi della cioccolatta grattata, chiudetela ermeticamente e ponetela sotto stufa per circa due ore.

Babini Settimio - Firenze.

Bomba alla Portoghese.

Occorre una crema al gusto di zucchero caramello.

Congelate la crema mantecandola in sorbettiera, foderate la stampa e nel centro ponetevi del croccante frantumato chiudetela ermeticamente, ponetela sotto stufa per circa 2 ore.

Babini Settimio - Firenze.

Bomba alla Nessebiode.

Fate una crema di marroni vanigliata mantecatela entro una sorbettiera come gli altri gelati.

Foderate con detta crema una stampa rotonda denominata « Bomba ».

Avrete pure fatto cuocere dei marroni allo siroppo, passateli allo staccio di ferro acciocchè rimanghino sgranolati e leggeri, ogni strato che ne avrete passati inzuccherati con dello zucchero vanigliato; quindi poneteli nel centro della bomba, chiudetela ermeticamente e mettetela sotto stufa per circa un'ora e mezza o due a seconda della grandezza dello stampo.

Serviteci a parte una salsa all'inglese.

Babini Settimio - Firenze.

Bomba a la D'Orlèans.

Fate una crema alla vaniglia per gelato, mantecatela entro sorbettiera come di consuetudine.

Preparatevi un tritato di frutti canditi facendoli macerare con liquore Benedettino.

Prendete pure dei biscotti chiamati amaretti e frantumateli a piccoli pezzetti, bagnate pure con del Benedettino.

Foderate una stampa a Bomba con la crema vanigliata, ponetevi nel centro frutti uniti agli amaretti, chiudetela ermeticamente e mettetela a ghiacciare in una buona stufa per due ore, regolandovi sempre però a seconda della grandezza della stampa.

Babini Settimio - Firenze.

Bomba Mogador.

Lavorate per bene, fina come la seta, una pasta a gelato « Plombier « al caffè, rivestitene lo stampo a

bomba, nell'interno riempite con panna montata (Chantilly) alla vaniglia, dadi di cioccolatto e piccoli dadi di ciliegie candite.

Luigi Goria - Torino.

Cassatelle ghiacciate alla Siciliana.

Molto hanno scritto parecchi colleghi sopra questo dolce gelato; ma quasi nessuno ne ha saputo caratterizzare il vero tipo.

Con ciò non intendo suscitare polemiche, non essendo mia intenzione dettare una ricetta conforme la confezione regionale, ma una specifica semplice economica e attuabile alle buone massaie, pertanto non confutabile.

Si prendono grammi 200 di nocciole, e si brustoliscono al forno senza schiacciarle.

Appena fredde si schiacciano e si fanno ben fine spruzzandole appena d'acqua.

Si sciolgono in seguito con un litro di latte bollito aggiungendo grammi 400 di zucchero e otto tuorli di uova, facendo legare a fuoco senza però che arrivi a bollire.

Passatela indi attraverso uno staccio di seta.

Questa crema messa in sorbettiera si lavora, come per i sorbetti portandola alla densità compatta dei sorbetti.

Preparate al ghiaccio una forma cilindrica del diametro di 10 centimetri e ben incartata; adagiate sotto una fettina di biscotto soffice, oppure di savoiardini modellati spruzzandoli di liquore al Cacao, pressandovi sopra un buon cucchiaio di crema gelata cospargen-

dovi sopra alquanti briccioli di nocciole, zucca candita e pezzettini di cioccolatta raschiata grossolana.

Ponete sopra altri biscottini modellati indi la crema e in seguito quello che è stato descritto, fino al completo riempimento della forma. Chiuso ermeticamente lasciatelo al ghiaccio per qualche ora, e dovendolo servire, si sforma e facilmente viene distaccato a porzioni servibili per una persona.

Luigi Maddi - Catania.

Sorbetto allo Champagna.

Composto a 15 gradi, addizionato di vino « Champagne », gelato come di regola e servito in bicchieri a « Champagne » e arrosarlo con un cucchiaio del medesimo vino.

Piramide ghiacciata Sanarelli.

Dosi — Kg. 0.250 Cioccolatta Suchard
» 0.250 Zucchero
» 0.500 Panna montata senza zucchero
» 0.090 Caffè in chicchi tostato.
N. 2 fogli Gelatina (Marca Oro)

Procedimento — Sciogliete in un decilitro d'acqua il cioccolatto unendovi gr. 100 dello zucchero (prelevandolo dai 250 gr. già pronti) e i due fogli di gelatina che avete già rammoliti nell'acqua.

Mettete il tutto in uno zuccotto di rame o di ottone e collocatelo sul ghiaccio.

Con il rimanente zucchero preparate uno sciroppo a 32 gr. di densità, unitevi il caffè in chicchi, quando lo sciroppo è in ebollizione, copritelo ermeticamente e ritiratelo come di abitudine.

Freddato che sia passatelo ad una stamigna in un pozzonetto e collocatelo sul ghiaccio lavorandolo con un cucchiaio di legno aggiungendovi 300 gr. di panna montata, la rimanente panna la unirete al cioccolatto ed avrete cosi due apparecchi a Mussolina (Bisquits) uno al cioccolatto e l'altro al caffè.

Prendete una piramide, incamiciatela con l'apparecchio al cioccolatto e nel centro vi collocherete l'apparecchio al caffè, assicuratelo con carta e coperchio collocatelo sotto ghiaccio e sale per 3 ore.

Servizio — Preparate una cestella in croccante priva di manico che avrete decorato con allegorici utensili in zucchero inerenti alla Agricoltura.

Avrete inoltre preparato dei piccoli cornetti in paste a cialda secca che dovranno avere all' interno una piccola perla di miele, questi dovranno essere allegati alla piramide quando questa verrà sformata nella cestella. All'estremità della piramide vi collocherete una sultana in zucchero a forma di piccolo mappamondo.

Benucci Alfredo
Capo Guoco dell'on. Conte U. Serristori - Firenze.

Gelato di limoni in Sorpresa.

Scegliete dei limoni di grossezza media e guarnito il loro gambo di qualche foglia, tagliateli orizzontalmente, vuotateli bene e serbate in fresco le corteccie dei limoni e i loro coperchi. Col sugo dei limoni formate un composto da gelati come di regola, passatelo in sorbetteria, congelatelo, lavoratelo lestamente per ottenerlo più fine, al momento di servire riempite le corteccie, copritele col loro coperchio e disponetele in

corona sul tovagliuolo contornate di pezzetti di ghiaccio naturale ed erbe fresche di giardino.

F. Goria - Arenzano.

Schiuma alle fragole.

Formula da 10 a 12 persone: 250 a 300 grammi di fragole sane e mature, 225 grami di zucchero semolato, un arancio e un limone succoso, sei decilitri di crema doppia, fresca, 10 grammi di gelatina, 3 cucchiai di vino bianco, 4 chilogrammi di ghiaccio, 600 grammi di sale grosso.

OPERAZIONI:

Lavate e asciugate le fragole su un pannolino bianco, quadruplo, passate allo staccio di crine, fragole arancio e limone. Mettete la gelatina per un momento nell'acqua fredda, scolatela e mettetela a bagno-maria nel vino bianco. Riunite in una insalatiera fresca, sugo, zucchero, gelatina, mescolate, coprite e tenete al fresco.

Prima di pranzare, al più tardi possibile, rompete 3 chilogrammi di ghiaccio, mettetelo nella terrina, saporandolo con 300 grammi di sale, posate al di sopra la catinella per sbattere le uova, sbattete fino ad avere la consistenza d'una pasta a biscotto, la composizione di fragole.

Sbattete egualmente la crema dolce, mescolatele alle fragole.

Guarnite due cassette di carta bianca chiamate casse a biscotti gelati, mettete in ghiacciaia o in una cassa su una piastra posata sul restante di ghiaccio

sotto e salato. Voi potete guarnire egualmente delle casse in carta lavorata, rotonda o ovale ancora dei piatti da frutta al moka, l'essenziale è di tenere la schiuma a una temperatura vicina allo zero.

Servite nel medesimo tempo, delle lingue di gatto, e i piaceri al moka.

INDICE GENERALE

CAPITOLO I

Dei Brodi.

Consumato alla Sasconne . . . . . *pag.* 5
Consumato alla Brillant Savarin . . . . . » ivi
Consumato Carmelita . . . . . » ivi
Consummè Mosaico . . . . . » 6
Brodo ristretto di Tartaruga alla Fregoli . . . » ivi
Consumato Madrid . . . . . » ivi
Consumato Orientale . . . . . » ivi
Consumato Camelia . . . . . » 7
Consumato alla Reale . . . . . » ivi
Consumato al vino di Chery . . . . . » 8
Consumato Dame Blanca . . . . . » ivi
Consumato Teodora . . . . . » 9
Brodo ristretto mezzo lutto . . . . . » ivi
Brodo ristretto all'Oliveto . . . . . » ivi
Consumato Jacqueline . . . . . » ivi
Consumato Parfait . . . . . » 10
Brodo rinforzante per convalescenti . . . . . » ivi
Consumato Aremberg . . . . . » ivi
Consumato alla chanteclair (Freddo) . . . . . » ivi
Consumato Louis XV . . . . . » ivi
Consumato Carmencita . . . . . » 11
Consumato Principe di Napoli . . . . . » ivi
Brodo ristretto, Pietro il Grande . . . . . » ivi
Consumato doppio Elena . . . . . » ivi
Ristretto Glandicheffe . . . . . » 12

CAPITOLO II

Minestre e Zuppe.

Zuppa di cipolla al latte . . . . . *pag.* 13
Zuppa alla Lucullo . . . . . » ivi
Zuppa alla Diana . . . . . » 14
Zuppa Inglese . . . . . » ivi
Zuppa alla Danese . . . . . » ivi
Zuppa alla Birra . . . . . » 15
Zuppa Flaminga di spinacci alla crema . . . . . » ivi
Zuppa alla buona donna . . . . . » 16
Zuppa Lombiaschi (Greca) . . . . . » ivi
Zuppa Portoghese . . . . . » ivi
Zuppa Annetta . . . . . » 17
Minestra Bortschi . . . . . » ivi
Zuppa Armenouville . . . . . » ivi
Zuppa dorata . . . . . » ivi
Zuppa Madrid . . . . . » 18
Zuppa uovoli (funghi rossi) . . . . . » ivi
Click-en Soup (Zuppa Inglese) . . . . . » 19
Zuppa Mallokia . . . . . » 21
Potage Linonien aux Kloskis . . . . . » 22
Apparecchio dei Kloskis . . . . . » ivi
Potage Bolzaris (Greco . . . . . » 23
Potage Ismail (Pashà) . . . . . » ivi
Potage Lithuanien (Russa) . . . . . » 24
Minestra di semola alla Duse . . . . . » ivi
Minestra alle Festa Nazionale . . . . . » ivi
Minestra Alexandra . . . . . » 25
Minestra alla veneziana . . . . . » ivi
Minestra Nazionale . . . . . » 26
Minestra Crema Romeo . . . . . » 27
Minestra Crema Savoia . . . . . » ivi
Minestra da ammalati . . . . . » ivi
Risotto inedito . . . . . » 28
Maccheroni alla Valeu . . . . . » ivi
Gnocchi alla Doria . . . . . » ivi
Risotto Devonasseuse . . . . . » 29
Melone di risotto ai funghi . . . . . » ivi
Timballo di maccheroni alla Torinese . . . . . » ivi
Pilaff alla Greca . . . . . » 30

Pilaff Persane (Riso Persiano) . . . . . *pag.* 30
Riso alla Turca (Kamet el. Din.) . . . . . » ivi
Riso all'Orientale (Pilaw) . . . . . » 31
Riso alla Turca . . . . . » ivi
Risotto alla certosina . . . . . » ivi
Maccheroni Posillipo . . . . . » 32
Torta di tagliarini alla Siciliana . . . . . » ivi
Maccheroni con le sardelle alla Catanese . . . . » 33
Canaloni al forno (Zuppa Siciliana) . . . . . » 34

CAPITOLO III

Antipasti.

Canapis alla Russa . . . . . *pag.* 36
Crostini di frutti di mare . . . . . » ivi
Antipasto Russo Greco . . . . . » 38
Lumàche alla diplomatica . . . . . » ivi
Antipasto S Gottardo . . . . . » 39
Medaglioni di Aragoste alla Russa . . . . . » ivi

CAPITOLO IV

Salse.

Salsa Genovese . . . . . *pag.* 41
Salsa di Pomodoro alla Riminese . . . . . » ivi
Salsa Alessandro Volta (per pesce) . . . . . » 42
Maionese Russa . . . . . » ivi
Salsa per carciofi . . . . . » 43
Salsa Nirmut . . . . . » ivi
Salsa à la Medina-coeli . . . . . » ivi
Salsa Soubise . . . . . » ivi
Salsa Parigina . . . . . » 44
Salsa Diana . . . . . » ivi
Crema di pollo all'Imperiale . . . . . » ivi
Salsa Ferri (per pesce) . . . . . » ivi
Salsa Avorio . . . . . » 45
Salsa Bavarese . . . . . » ivi
Salsa Chateaubriand . . . . . » 46
Salsa S. Bernardo . . . . . » ivi
Salsa Russa . . . . . » ivi
Mostarda di senape con conserva di lamponi . . » 47

CAPITOLO V

Uova (Le ricette d'ùova di Ferdinando Grandi)

Pane d'uova al naturale . . . . . *pag.* 49
Uova alla Carnot . . . . . » ivi
Tuorli d'uova all'Emilio Bernard. . . . . » ivi
Frittata alla Madgyar . . . . . » 50
Filetti d'uova alla Parigina . . . . . » ivi
Uova alla Veneziana . . . . . » ivi
Cotolette d'uova . . . . . » 51
Uova alla Valliere . . . . . » ivi
Subiacque d'uova . . . . . » ivi
Filetti d'uova alla Genovese . . . . . » 52
Oeufs Topinel . . . . . » ivi
Uova alla Michelet . . . . . » ivi
Rizzole alla Pigmalione . . . . . » ivi
Uova alla Olga . . . . . » 53
Uova ai Musicisti . . . . . » ivi
Crostine d'uova . . . . . » 54
Uova alla Pompadaur . . . . . » ivi
Uova al profumo di Pernice . . . . . » ivi
Uova alla Rauhofer. . . . . » ivi
Uova alla Cavaliera . . . . . » 55
Uova alla pover'uomo . . . . . » ivi
Uova alla Divan . . . . . » ivi
Uova rimescolati alla Marchesa . . . . . » 56
Uova alla moda di Bade . . . . . » ivi
Timballo d'uova alla Milanese . . . . . » ivi
Torta d'uova alla Monteynand . . . . . » 57
Uova alla Gounod . . . . . » ivi
Uova pochès alla Catalana . . . . . » ivi
Timballo d'uova alla Regina . . . . . » ivi
Ravioli d'uova . . . . . » 58
Pane d'uova al pomidoro . . . . . » ivi
Uova alla buona donna . . . . . » ivi
Soffiato d'uova alla Costantino . . . . . » ivi
Uova alla Pèrigord . . . . . » 59
Uova alla Partenopea . . . . . » ivi
Uova in sorpresa . . . . . » ivi
Uova alla cacciatora . . . . . » ivi
Pane d'uova alla maniera di Tolosa . . . . . » ivi
Uova in Cocotte . . . . . » 60

Nido d'uova alla Siciliana . . . . . *pag.* 60
Frittata alla Duse . . . . . » 61
Uova alla Turca . . . . . » ivi
Uova alla Valliere . . . . . » ivi
Uova maritate . . . . . » 62
Uova alla Enrico de Pène . . . . . » ivi
Uova alla Demidoff . . . . . » ivi
Uova alla Montaguard . . . . . » 63
Uova alla Polonese . . . . . » ivi
Uova d'Epicurei . . . . . » ivi
Uova alla Russa . . . . . » 64
Uova alla cocca (adatte per bambini) . . . . . » ivi
Uova alla pace . . . . . » 65
Uova alla Chartreuse . . . . . » ivi
Uova per tutti i gusti . . . . . » ivi
Uova all'inglese . . . . . » ivi
Fantasia d'uova . . . . . » 66
Uova alla militare . . . . . » ivi
Uova alla cosmopolita . . . . . » ivi
Sfogliata alle uova . . . . . » 67
Uova dei Vescovi . . . . . » ivi
Frittata alla Soutise . . . . . » ivi
Suprema d'uova . . . . . » ivi
Uova alla Giacomo Bulle . . . . . » 68
Uova alla Chinese . . . . . » ivi
Piccole sfogliate d'uova . . . . . » ivi
Uova alla Pascià . . . . . » ivi
Fiand alla Diva . . . . . » 69
Uova alla Bigarade . . . . . » ivi
Uova alla Mosaica . . . . . » ivi
Uova alla Sant'Umberto. . . . . » 70
Grattino d'uovo alla Palestina . . . . . » ivi
Uova alla S. Germano . . . . . » ivi
Uova alla Crecy . . . . . » ivi
Sfogliate alle uova . . . . . » 71
Uova alla moda di Bade. . . . . » ivi
Frittata alla Primavera . . . . . » ivi
Uova alla Divan . . . . . » ivi
Uova alla Contaceris . . . . . » 72
Uova alla Coubert . . . . . » ivi
Uova rimescolate alla Marchesa . . . . . » ivi
Crocchette d'uova . . . . . » 73
Pasticcio d'uova . . . . . » ivi

Uova alla moda di Westphalie . . . . . pag. ivi
Uova all'affittaiola . . . . . » 74
Frittata alla Russa . . . . . » ivi
Uova all'Accademia . . . . . » ivi
Uova alla Moderna . . . . . » ivi
Uova in bella vista . . . . . » 75
Uova alla neve . . . . . » ivi
Uova in caldo e freddo . . . . . » ivi
Uova alla famigliare . . . . . » 76
Uova in sorpresa . . . . . » ivi
Uova alla moda . . . . . » ivi
Uova alla Russa . . . . . » ivi
Uova Savoiens . . . . . » 77
Crema d'uova alla Bicot . . . . . » ivi
Uova alla Sara Bernard . . . . . » ivi
Uova alla Dose . . . . . » 78
Uova in veste da camera . . . . . » ivi
Uova all'Americana . . . . . » ivi
Uova alla Narbonne . . . . . » ivi
Uova alla Cesar . . . . . » ivi
Uova alla Poeti . . . . . » 79
Uova alla Diana . . . . . » ivi
Uova rimescolate alla Nicola Burgoin . . . . . » ivi
Uova alla Nicaise . . . . . » ivi
Prittata Nazionale . . . . . » 80
Uova alla Polo Nord . . . . . » ivi
Uova alla Cafettieri . . . . . » ivi
Uova alla guerra . . . . . » ivi
Pane d'uova alla Principessa . . . . . » 81
Gelatina d'uova . . . . . » ivi
Uova di Croissant . . . . . » 82
Bastione d'uova . . . . . » ivi
Tartaruga d'uova . . . . . » 83
Uova all'intraprenditore . . . . . » ivi
Uova Eiochetto . . . . . » ivi
Uova alla Teresa . . . . . » 84
Uova Nanan . . . . . » ivi
Uova alla Ouranssouff . . . . . » ivi
Uova torpedini . . . . . » ivi
Uova alla Botanica . . . . . » 85
Piccole anitre d'uova . . . . . » ivi
Frittata . . . . . » 86
Uova alla pace . . . . . » ivi

Uova ai Cais Troubadours . . . . . *pag.* 86
Uova alla Cittadina . . . . . „ 87
Frittata alla Carlo Dejob . . . . . „ ivi
Insalata del Poeta . . . . . „ ivi
Uova alla Traviata . . . . . „ ivi
Uova alla Cyrano . . . . . „ 88
Frittata alla Tragiedenne . . . . . „ ivi
Caldo-freddo d'uova alla Salisburg . . . . . „ ivi
Uova alla Romana . . . . . „ 89
Uova alla Portoghese . . . . . „ ivi
Uova all'Americana . . . . . „ ivi
Uova alla Gesuita . . . . . „ 90
Uova alla Chioccia . . . . . „ ivi
Uova alla Modista . . . . . „ 91
Uova alla Castellana . . . . . „ ivi
Uova al Vesuvio . . . . . „ ivi
Timballo d'uova alla Dumas . . . . . „ 92
Uova all'Indiana . . . . . „ ivi
Uova alla Russa . . . . . „ ivi
Barilotti d'uova . . . . . „ 93
Uova Confettieri . . . . . „ ivi
Uova Bar le duc . . . . . „ 94
Uova Susanne . . . . . „ ivi
Uova alla Modista . . . . . „ ivi
Uova alla Cris. Cris. . . . . „ ivi
Topinelle d'uova . . . . . „ 95
Pane d'uova alla Krazinski . . . . . „ ivi
Torta d'uova Monègashe . . . . . „ ivi
Uova alla pover'uomo . . . . . „ 96
Uova alla Santiago . . . . . „ ivi
Uova alla grand Condé . . . . . „ ivi
Uova alla Giovannina . . . . . „ ivi
Uova rivestite . . . . . „ 97
Uova alla Castiglione . . . . . „ ivi
Uova alla Cussy . . . . . „ ivi
Uova alla Hardouin . . . . . „ ivi
Uova alla Chambord . . . . . „ 98
Uova alla Palmerston . . . . . „ ivi
Uova alla Casareccia . . . . . „ ivi
Uova alla Commedianti . . . . . „ ivi
Uova all'Amore . . . . . „ 99
Uova Modello . . . . . „ ivi
Uova alla Polo . . . . . „ ivi

Frittata alla Marinara . . . . . *pag.* 99
Uova alla Amazzone . . . . . „ 100
Culibiacques d'uova alla Nicola II . . . . . „ ivi
Uova alla Lacam . . . . . „ ivi
Uova alla Darenne . . . . . „ 101
Uova alla Ripouteau . . . . . „ ivi
Uova alla Coubert . . . . . „ ivi
Sfogliata d'uova . . . . . „ ivi
Nido d'uova alla Hongroise . . . . . „ 102
Uova Igieniche . . . . . „ ivi
Uova al Segretario . . . . . „ 103
Uova alla Palmerston . . . . . „ ivi
Carpione d'uova alla Cristoforo Colombo . . . . . „ ivi
Uova alla Samaritana . . . . . „ ivi
Piramide d'uova . . . . . „ 104
Uova rimescolate alla Medici . . . . . „ ivi
Uova alla Carème . . . . . „ ivi
Timballo d'uova alla Sant'Umberto . . . . . „ ivi
Timballo alla Richelieu . . . . . „ 105
Timballo alla Mazzarino . . . . . „ ivi
Frittata alla Emilio Bernard . . . . . „ ivi
Frittata alla Dubois . . . . . „ ivi
Panierini alle uova rimescolate . . . . . „ ivi
Uova alla Parmantière . . . . . „ 106
Fantasia d'uova . . . . . „ ivi
Vermicelli d'uova . . . . . „ ivi
Uova alla Casareccia . . . . . „ 107
Turbante d'uova alla Demidoff . . . . . „ ivi
Uova in cartocci . . . . . „ ivi
Uova alle Benedettine . . . . . „ ivi
Horly d'uova . . . . . „ 108
Timbaletti d'uova . . . . . „ ivi
Uova alla Moscovite . . . . . „ ivi
Uova al Monte d'Oro . . . . . „ 109
Timballo d'uova alla Mac-Mahon . . . . . „ ivi
Uova dei Vescovi . . . . . „ ivi
Suprema d'uova . . . . . „ 110
Sfogliato alle Uova . . . . . „ ivi
Piccole sfogliate alle uova . . . . . „ ivi
Uova alla Cosmopolita . . . . . „ ivi
Uova al Pascià . . . . . „ 111
Uova alla Khèdiviale . . . . . „ ivi
Sfogliatine d'uova alla Principe di Piemonte . . . . „ 112

Pasticcini d'uova alla Genovese . . . . . *pag.* 112
Uova al buon gusto . . . . . „ 113
Formette d'uova alla Beda . . . . . „ 114
Costolette d'uova assortite alla Favorita . . . . „ 115
Uova involte . . . . . „ 116
Delizia d'uova ai funghi . . . . . „ ivi
Uova affogate alla Chartres . . . . . „ 117
Uova alla Frivolitana . . . . . „ ivi
Uova bazzotte alla Crema . . . . . „ ivi
Uova alla Garibaldi . . . . . „ 118
Uova poches alla Benucci per sei persone . . . „ ivi
Uova affogate e fritte . . . . . „ 119
Uova al Colchon . . . . . „ ivi
Uova alla Cardinale . . . . . „ 120
Le uova alla Grandi . . . . . „ ivi
Uova alla Bergamasca . . . . . „ 121
Uova alla Goria . . . . . „ ivi
Uova in sorpresa . . . . . „ 122
Uova alla Moderna . . . . . „ ivi
Uova molle all'Americana . . . . . „ 123
Uova alla Carpini . . . . . „ ivi
Sandwichs d'uova calde . . . . . „ 124
Uova alla Giosuè Carducci . . . . . „ ivi
Uova alla Polonese . . . . . „ 125
Uova farcite in Bella vista . . . . . „ 126
Uova igieniche . . . . . „ 128
Uova morbide alla Ligure . . . . . „ 129
Uova alla Delfin . . . . . „ ivi
Uova alla Turca . . . . . „ ivi
Uova a volo d'uccello . . . . . „ ivi
Uova fredde Elisette . . . . . „ 130
Uova in bella resta (fredde) . . . . . „ ivi
Uova affogate al piccolo Duca . . . . . „ 131
Uova in cassarolette alla Diana . . . . . „ ivi
Uova alla Benucci . . . . . „ 132
L'uovo di Pasqua in sorpresa . . . . . „ ivi
Uova alla Romagnoli . . . . . „ 133

CAPITOLO VI

Pesci.

Come conservare il pesce fresco . . . . . *pag.* 135

Triglie.

Triglie alla Turca . . . . . » 143
Scatolette di triglie Mafalda . . . . . » ivi

Triglie alla squisita . . . . . *pag.* ivi
Asticciuole di Triglie alla Gastronomica . . . » 144

Merluzzo.

Merluzzo alla Monastero . . . . . » 146
Merluzzo (pezzo fresco) alla Rosita . . . . . » ivi
Merluzzo alla Morena . . . . . » 147

Trota.

Trota di riviera alla Mendonaise . . . . . » 149
Trota fredda alla Contessa . . . . . » 150
Trota Salmonata Principe Alberto . . . . . » ivi
Trota in gran tenuta . . . . . » ivi
Dischi di trota alla Cassinelli . . . . . » 152

Ostriche.

Ostriche ai crostini burrati . . . . . » 153
Ostriche all'Inglese al gratin . . . . . » ivi
Conchiglie alla Parigina . . . . . » 154
Ostriche all'Americana N. 1 . . . . . » ivi
Ostriche all'Americana N. 2 . . . . . » ivi
Ostriche all'Imperiale . . . . . » 156
Datteri di mare al vino di Coronata . . . . . » 156
Frittura di Ostriche . . . . . » 157

Aragoste.

Aragosta alla Montfort . . . . . » 158
Aragosta all'Americana 1ª . . . . . » ivi
Aragoste alla Dumas . . . . . » ivi
Aragoste all'internazionale . . . . . » 159
Aragoste all'Americana 2ª . . . . . » ivi

Sogliola.

Turbante di filetti di sogliola alla Doge . . . . *pag.* 160
Supreme di sogliole alla Diocletien . . . . . „ ivi
Timballo di filetli di sfoglie alla Moderna . . . „ 161
Filetti di sogliole alla Magador . . . . . „ ivi
Filetti di sogliola alla Verdi . . . . . „ 162
Timballo di sogliole all'Orientale . . . . . „ ivi
Sogliole alla Franchetti . . . . . „ 163

Filetti di sogliola ripiene all'Alessandria . . . . *pag.* ivi
Riciotti di Sogliole Dubois . . . . . „ 164
Filetti di sogliola alla moda . . . . . „ ivi
Filetti di sogliola Elena . . . . . „ ivi
Polpettine di sogliole . . . . . „ ivi
Filetti di sogliole alla Bruxelles . . . . . „ 165
Dama di filetti di sogliola . . . . . „ ivi

Tonno.

Tonno stufato alla Palermitana . . . . . „ 166
Tonno sott'olio alla Siciliana . . . . . „ 167
Tonno al vino Bianco . . . . . „ ivi
Tonna alla Gelatina . . . . . „ 168
Tonno alla verde . . . . . „ 169
Spezzatino di tonno . . . . . „ ivi
Tonno in carpione . . . . . „ 170
Il latte del tonno Siciliano . . . . . „ ivi
Tonno al pomidoro . . . . . „ 171
Polpette di tonno . . . . . „ ivi
Tonno con piselli . . . . . „ 172

Salmone.

Pasticcio di Salmone alla Nantua . . . . . „ 173
Fette di Salmone alla Reale . . . . . „ ivi
Fette di Salmone . . . . . „ 174
Pasticcio di Salmone alla moda . . . . . „ ivi
Salmone all'Excelsior . . . . . „ 175
Salmone alla diplomatica . . . . . „ 176
Salmone Gelato alla Commodoro . . . . . „ ivi
Salmone freddo alla Piscicoltura . . . . . „ ivi
Salmone freddo alla nave . . . . . „ 178

Varie di Pesce.

Seppie alla Luciana. . . . . „ 179
Bouillabaisse alla provinciale . . . . . „ 180
Intingolo di canocchie alla Scozzese (Cucina di magro). „ 181
Sfogliatine di gamberi . . . . . „ ivi
Pecorelle di latte di pesce . . . . . „ 182
Crostata alla Vercellese . . . . . „ ivi
Brosciette di Ranocchie . . . . . „ ivi

Bocconcini Valkiria . . . . . *pag.* 183
Pasticcio d'Erbe alla S. Giuseppe. . . . . » ivi
Pizza di Brioscia alla Mannarelli. . . . . » 184
Pasticcini di Sfogliata all'Oceania. . . . . » ivi
Sardine alla Maltese . . . . . » 185
Spuma di Gamberi Domino . . . . . » ivi
Pesce alla Turca 1° . . . . . » 186
Pesce al forno alla Greca . . . . . » ivi
Pesce alla Turca 2° . . . . . » ivi
Arrosto di pesce Rondine . . . . . » ivi
L'Isola del Diavolo . . . . . » 187
Pesci alla Livornese . . . . . » 188
Sardine al pomodoro . . . . . » 189
Soffiata di Gambaretti alla Fiorentina. . . . . » 190
Filetti di Nasello alla Messelier . . . . . » 191
Trota Salamonata al vino di Jaracao . . . . . » 192
Costolette di storione alla russa . . . . . » 193

CAPITOLO VII

Dei rilievi (misti)

Polpettine alla Bolognese . . . . . *pag.* 195
Margherite . . . . . » 196
Beurrek Cigara . . . . . » ivi
Beurrek Kèmali . . . . . » 197
Bignè senza zucchero . . . . . » ivi
Pouff Beurreks (cucina Turca) . . . . . » ivi
Sous Beurreks (cucina Turca) . . . . . » ivi
Timballo Napoli . . . . . » 198
Gnocchi fritti Regina Elena . . . . . » 199
Timballo di tagliarini alla Moldavo . . . . . » ivi
Cierniki alla Polonese . . . . . » 200
Tortellini alla Diplomatica (cucina Internazionale) . . » ivi
Vellutata Wethelmine . . . . . » 201
La sweet-meat . . . . . » ivi
Spuma di Giambone in gelatina . . . . . » 202
Timbaletti soffici alla Delfina . . . . . » ivi
Crostate all'Indiana . . . . . » 203
Tortine alle spugnole . . . . . » ivi
Bocconcini di pasta sfoglia alla Nantua . . . . » 204
Pasticcini di sfogliata Nesle . . . . . » ivi
Tournedos alla Brebant . . . . . » ivi

Frittata alla Ristori. . . . . pag. 204
Bocconcini di sfogliata alla Purea di tartufi . . . » 205
Piccoli culibrak di cavolo . . . . . » ivi
Omeletta alla Turca . . . . . » ivi
Bocconcini ultima creazione . . . . . » ivi
Formette d'uovo alla Beda . . . . . » 207
Aspich financiere alla Marchesa . . . . . » 208
Cigara Beurreck (cucina turca) . . . . . » ivi
Pasticcio alla Fiorentina . . . . . » 209
Frittura di Formaggio fresco . . . . . » ivi
Timballo di cervello alla Rossini . . . . . » 210
Crostini alla Diplomatica . . . . . » 211
Timbaletti alla Reale con gelatina . . . . . » ivi

CAPITOLO VIII

Polli - pollancha - Tacchini ecc.

Pollastra all'Italiana . . . . . » 213
Medaglioni di pollo alla Savarin . . . . . » ivi
Pollastra alla Punken . . . . . » 214
Pollastra alla Giapponese . . . . . » 215
Pollastra Diva (calda) . . . . . » ivi
Pollastra Sainte Aliance . . . . . » ivi
Mignon di pollastre alla moderna in chaud froid . . » 216
Pollastre di Bresse alla Verdi . . . . . » 217
Pollastra alla Principessa . . . . . » ivi
Pollastra Deliziosa . . . . . » 218
Pollastrina soffice alla Fiorentina . . . . . » ivi
Pasticcio di pollanca ingrassata alla moderna . . » 219
Pollastra ingrassata alla Grandi . . . . . » 220
Filetti di pollastra in bordura . . . . . » 221
Pollastra Victor Hugo . . . . . » ivi
Gallina di «Grains» alla Parigina . . . . . » 222
Cappone vestito all'antica . . . . . » ivi
Cappone di Handou alla Greca . . . . . » 223
Pollastra saltata Dora . . . . . » ivi
Pollastra fricassata alla Forrestiera . . . . . » ivi
Pollastra rigonfia (fredda) . . . . . » 225
Pollastra fredda alla Diplomatica . . . . . » ivi

Il Tacchino.

Tacchino arrosto all'antica . . . . . » 228
Tacchino ripieno alla Kacha . . . . . » 229

Mignons di pollo Principessa Giovanna. . . . . *pag.* ivi
Fritti di pollo in scatoline . . . . . » 230
Fondant di pollame alla Regina . . . . . » 231
Pollo alla Branzanti . . . . . » ivi
Cassolettes à la Lucullus . . . . . » 232
Costolette alla Joyarsky . . . . . » ivi
Filetti di pollo alla Potilof . . . . . » ivi
Filetti di pollo alla Lucullus . . . . . » 233
Spuma di pollo alla napoletana . . . . . » ivi
Polli appetitosi . . . . . » 234
Filetti di pollo alla Tosca . . . . . » 235
Pollo alla Forestiera . . . . . » ivi
Petti di Pollo all'indiana . . . . . » ivi
Pollo all'Eliseo . . . . . » 236
Pollo alla polacca (caldo) . . . . . » ivi
Fland di pollo alla crema. . . . . » 237
Costolette di pollo alla marascialla . . . . . » ivi
Pollo saltato alla Monteclin . . . . . » ivi
Pollo all'Ideale . . . . . » 238
Pollo alla Religiosa . . . . . » ivi
Pollo in Frick Stew . . . . . » 239
Pollo alla Dreyfus . . . . . » ivi

CAPITOLO IX

Selvaggina.

Selvaggina . . . . . *pag.* 243
Dischi di Cacciagione . . . . . » 245
Beccacce al Champagne . . . . . » 246
Ortolani alla Bolognese . . . . . » ivi
Giambonette di quaglie alla Tolone . . . . . » 248
Spuma di Beccacce Volga . . . . . » 249
Rappreso di Beccacce alla Russa . . . . . » 250
Beccacce allo Champagna . . . . . » 251
Cespuglio di Quaglie Florida . . . . . » ivi
Terrine di Quaglie alla Valescof . . . . . » ivi
Quaglie al Nido . . . . . » 252
Quaglie alla Valenziana . . . . . » ivi
Quaglie ai tartufi sotto cenere . . . . . » 253
Quaglie alla Moderna . . . . . » ivi
Quaglie rivestite . . . . . » 254
Filettti di piccione alla Duxells . . . . . » 255

Torta di piccione alla Perigord . . . . . *pag.* 256
Piccione alla Bruniselda . . . . . » ivi
Pernici all'Escoffier . . . . . » 257
Pernici Hèlene . . . . . » ivi
Pernici cocotte alla Greca. . . . . » 258
Petti di Pernici alla Nizzarda . . . . . » ivi
Timballo di pernici Hèlene . . . . . » ivi
Mandarini d'ortolani alla Lucullus . . . . . » 259
Ortolani alla Lucullus . . . . . » 260
Anitre selvatiche alla Presse . . . . . » ivi
Galantina di anitra alla Deliziosa . . . . . » ivi
Anitra all'Inglese . . . . . » 261
Fagiano alla Maribourgh . . . . . » 262
Purea di fagiano alla Gastronomo . . . . . » 263
Fagiano alla Bohèmienne . . . . . » 264
Petti di fagiani Hèlene . . . . . » ivi
Filetti di fagiano alla Flora . . . . . » ivi
Pasticci di gallina faraona . . . . . » 265
Filetti di capriolo Parisienne . . . . . » ivi
Filetto di capriolo Alleanza . . . . . » 266
Coscia di camoscio alla Biellese . . . . . » ivi
Ricetta di coniglio alla Nizzarda . . . . . » 267

CAPITOLO X

Del Bove - Vitello - Agnello ecc.

Filetto di bove alla Bristol . . . . . *pag.* 271
Mignon di bue alla Doria . . . . . » ivi
Beefstek alla Marinoni . . . . . » ivi
Dischi di manzo alla primaverile. . . . . » 272
Costa di bue alla Chantelly . . . . . » ivi
Costa di bue grillata all'america . . . . . » 273
Manzo alla Notari . . . . . » ivi
Bistecchine di filetto Judic . . . . . » 274
Bistecche alla Russa . . . . . » ivi
Medaglioni di filetto di manzo . . . . . » ivi
Filetti di bue alla Dumarry . . . . . » 275
Dischi di bove alla Lacam . . . . . » ivi
Ouseun Rebal Turque . . . . . » ivi
Ragù alla Greco . . . . . » 276
Dischi di bue Excelsior . . . . . » ivi
Beefstek alla Moderna . . . . . » ivi

Bistecche alla Romagnoli . . . . . pag. 277
Bue braciato alla Tirolese . . . . . » ivi
Bistecche di filetto di manzo alla bersagliera . . . » 278
Dischi di manzo alla Bristol . . . . . » ivi
Dischi di filetto di bue all'Enrico IV . . . . . » 279
Braciole di manzo alla Comasca . . . . . » ivi
Costate di bue Santa Lucia . . . . . » ivi
Costata di bue alla gastronoma . . . . . » 281
Dischi di bue alla Doria . . . . . » ivi
Costata di manzo all'Alsaxienne . . . . . » 282

Del Vitello.

Pane di vitello alla Santoreggia . . . . . » 282
Lombata di vitello Metternich . . . . . » 284
Turbich all'Indiana (specialità assoluta) . . . . . » 285
Escaloppe di vitello Aurora . . . . . » 286
Vitello alla Napoletana . . . . . » ivi
Medaglioni di vitello Eufemia . . . . . » 287
Bistecchine Maddalene . . . . . » ivi
Scaloppe alla Gastronomica . . . . . » ivi
Perletti di noce di Vitello alla Moderna . . . . . » 288
Lombata di vitello alla Madrilena . . . . . » 289
Scaloppe alla Marinoni . . . . . » 290
Scaloppine alla moderna in sorpresa . . . . . » ivi
Costata di vitello alla Gastronomica . . . . . » 291

Dell'Agnello.

Costolette d'agnello alla Nelson . . . . . » 291
Costolette di Agnello alla Cairina . . . . . » 292
Coscie d'Agnello farcite alla spuma di prosciutto . . » 292
Costoline d'Agnello incartucciate. . . . . » 293
Costolette alla bella Elena . . . . . » ivi
Codu Boudu (cucina Greca) . . . . . » 294
Bonquiar Beydi (Cucina Greca) . . . . . » 295
Cotolette d'Agnello alla Svizzera. . . . . » ivi
Orman Kebaq (cucina Turca) . . . . . » ivi
Kebad (cucina Turca) . . . . . » ivi
Cosciotto d'agnello alla Sindaco . . . . . » 296
Mousska con carcioffi alla Turca. . . . . » ivi
Pane di fegato in salsa piccante . . . . . » 297
Polpettine alla Spagnuola . . . . . » ivi

Olivette di filetto al riso bianco . . . . . *pag.* 298
Pallottine di fegato grasso alla Romagnoli. . . . . » ivi
Animelle alla pasta sfogliata . . . . . » 299
Salsiccie Galliche . . . . . » 300
Cassolette Villemer . . . . . » ivi
Spedini di fegatini alla Milanese . . . . . » 301
Podaria alla Principe Aizir . . . . . » ivi
Cessettine di animelle alla Valaschi . . . . . » ivi
Pani di fegato all'Allemanna . . . . . » 302
Rognone di vitella alla Borghese . . . . . » ivi

CAPITOLO XI

Verdure - Legumi e composti.

SPINACCIO

Spinaccio . . . . . *pag.* 303
Favorite di spinacci in croste . . . . . » 304
Torta di spinacci al limone . . . . . » 305
Torta d'asparagi . . . . . » ivi
Timballo d'asparagi alla Reggiana . . . . . » 306
Punte d'asparagi all'Escoffier . . . . . » ivi
Cesto di pomodoro Siciliano (creazione) . . . . . » ivi
Melanzane alla Marion . . . . . » 308
Melanzane alla Sorrentino . . . . . » ivi
Stroffinate di melanzane alla Napoletana . . . . . » 309
Imoltini di melanzane alla Cariñi . . . . . » ivi
Melanzane ripiene alla Monreale . . . . . » 310
Melanzane a quaglie (uso Palermo) . . . . . » 311
Melanzane sulla gratella . . . . . » ivi
Capanatina alla Siciliana . . . . . » ivi
Barbe di becco al crostone . . . . . » 312
Sedani al naturale . . . . . » 313
Cetrioli ripieni crostati . . . . . » ivi
Cavolini di Bruxelles alla Dumas padre . . . . . » ivi
Timballo di cavolo al buon gusto . . . . . » 314
Cavolifiori in timballo . . . . . » 315

Il Fungo.

Fungo . . . . . » 315
Funghi alla Rinascenza . . . . . » 317

Funghi di S. Martino . . . . . pag. 318
Funghi Reali . . . . . „ ivi
Carciofi naturali soffiati . . . . . „ 319
Carciofi alla Sarda . . . . . „ ivi
Calici di carciofi al Re Costantina . . . . . „ 320
Fondi di carciofi alla Carolino . . . . . „ ivi
Carciofi alla Mafalda . . . . . „ ivi
Carciofi siciliani alla Del Monte . . . . . „ 321
Carciofi all'antica . . . . . „ 322
Scozzonera alla Valdostana . . . . . „ ivi
Rupe alla Dubarry . . . . . „ ivi
Soffiato alla Siciliana . . . . . „ 323
Purea di patate alla Fioraia . . . . . „ ivi
Patate inedite . . . . . „ 324
Timballo di patate alle alici . . . . . „ ivi
Patate alla Ricasoli . . . . . „ ivi
Patate Jachson . . . . . „ 325
Patate farcite in sorpresa . . . . . „ ivi
Granturco all'Americana . . . . . „ 326

CAPITOLO XII

Dei Formaggi caldi e freddi.

Fondura in comparsa . . . . . pag. 327
Sfogliatine con crema di Chester . . . . . „ ivi
Torte al formaggio . . . . . „ 328
Englxhe hochyes (Crostoni al formaggio) . . . . . „ ivi
Morquises de fromage (Biscotti al formaggio . . . . „ ivi
Gruyere al gusto di papà . . . . . „ ivi
Dessert di formaggio . . . . . „ 329
Piccoli formaggi alla Piemontese . . . . . „ 330
Piccoli formaggi alla Villeroy . . . . . „ 331

CAPITOLO XIII

Insalate.

Insalata Apollo . . . . . pag. 333
Insalata Andalusa . . . . . „ 334
Insalata Boit . . . . . „ ivi
Insalata Capricciosa . . . . . „ ivi
Insalata all'Indiana . . . . . „ 335
Insalata all'Egiziana . . . . . „ ivi

Insalata di carciofi alla Ghiottona . . . . . *pag.* 335
Insalata di Nizza . . . . . „ 336
Insalata Vladimira . . . . . „ ivi
Insalata Waldorf . . . . . „ ivi
Insalata Norvegese . . . . . „ 337
Insalata Gallese . . . . . „ ivi
Insalata Tokio . . . . . „ ivi
Insalata Marocchina . . . . . „ 338
Insalata Kedyvée (turca) . . . . . „ 339
Insalata all'Allodola . . . . . » ivi
Insalata di tartufi . . . . . » ivi
Insalata alla Greca . . . . . „ 340
Insalata di Melanzane . . . . . „ ivi
Insalata Conca d'Oro . . . . . „ 341
Insalata Jolnd . . . . . „ ivi
Insalata Moderna . . . . . „ ivi

CAPITOLO XIV

Pasticcieria e Gelati.

Omlette soufflée Bristol . . . . . *pag.* 343
Soufflée Arlecchino . . . . . „ ivi
Soufflée Miledi . . . . . „ 344
Soufflée di Violetta . . . . . „ ivi
Soufflée Jannette . . . . . „ ivi
Soufflée di Cioccolatto . . . . . „ 345
Bodino rigonfio Fleur de Marie . . . . . „ ivi
Soffiato di Ricotta . . . . . „ ivi
Budino alla Cremonese . . . . . „ 346
Fland di semola all'Allemanna . . . . . „ ivi
Fland alla Russa . . . . . „ 347
Charlotte alla Parigina . . . . . „ ivi
Bavaroise Palmira . . . . . „ ivi
Bodino alla Giapponese . . . . . „ 348
Bodino Demoiselle . . . . . „ ivi
Frittata in sorpresa . . . . . „ 349
Bodino Violetta . . . . . „ ivi
Crema cioccolatto per guarnizione . . . . . „ 350
Crema Imperiale . . . . . „ ivi
Bavarese all'Anisette . . . . . „ 351
Bavarese alla Zingara . . . . . „ ivi
Conserva di Lamponi . . . . . „ 352

Pere Riviera . . . . . pag. 352
Pomi alla Catanese . . . . . „ 353
Visciole alla Meringa . . . . . „ ivi
Pere alla Bourdalone . . . . . „ 354
Moscovita alle pesche . . . . . „ ivi
Pesche velate all'Aurora . . . . . „ 355
Svedese di mele alla Germanica . . . . . „ ivi
Mele in Bella vista . . . . . „ 356
Pesche alla Fiorentina . . . . . » 257
Pesche alla Iris . . . . . » ivi
Timballo di maccheroni al Maraschino . . . . » 358
Budino alla Royal . . . . . » 359

Biscotti e pasticcini.

Lingue Moniers . . . . . » 559
Biscotti di S. Martino (Specialità Siciliana) . . . » 360
Plietzkis . . . . . » ivi
Biscotti alla Bartolini . . . . . » 351
Lingue di gatto economiche . . . . . » 362
Piccoli Gateaux Spagna . . . . . » ivi
Palati di Dama . . . . . » 363
Pasta Mezze Lune detta anche pasta frolla inglese . » ivi
Marron glacé . . . . . » 364
Biscotti della Regina . . . . . » 366
Kaimac . . . . . » ivi
Biscotti alla The Fanny . . . . . » ivi
Teestangeol . . . . . » 367
Spumoncini fantasia o meringhe . . . . . » ivi
Biscotti di mandorle . . . . . » 368
Diavoletti . . . . . » ivi
Pasticchie fritte alle mandorle . . . . . » 369
nZuddi . . . . . » 370
Galette meravigliose . . . . . » ivi
Grissini per il The . . . . . » 371
Tortelette Inglesi . . . . . » ivi
Supreme . . . . . » ivi
Piccoli Normands . . . . . » 372
Veneziani . . . . . » ivi
Dubara Becerreks . . . . . » 373
Revany Mohamed Aly . . . . . » ivi
Scones . . . . . » ivi

Praliner = abbrustoline nello zucchero.
Pralines = mandorla tostata nello zucchero.

Pasticceria Nazionale Russa . . . . . *pag.* 374
Paste Domenicali . . . . . » ivi
Zeffiri Siciliani . . . . . » 375
I Brigidini . . . . . » ivi
Dolci di Noci . . . . . » 376
I pan di Ramerino . . . . . » 377
Quaresimali . . . . . » ivi
Marzapanetti maltagliati . . . . . » 378
Noci ripiene per il The . . . . . » 379
Pasticcini . . . . . » 380
Savoiardi . . . . . » 381

Torte e dolci varii.

Dolce Cavour . . . . . » 382
Dolce Madera . . . . . » 383
Mantovana . . . . . » ivi
Torta Orientale . . . . . » 384
Dolce al Rhum . . . . . » ivi
Seed Cachet . . . . . » ivi
Ramadan Hahlibe . . . . . » 385
Dolce di marmo . . . . . » ivi
Plum Kahe . . . . . » 386
Pastiera . . . . . » ivi
Rahm Strudel . . . . . » 387
Pasta Strudel . . . . . » 388
La Cher Forte . . . . . » 389
Fasching Krapien alla Viennese . . . . . » ivi
Bignoli di Rose . . . . . » 390
Torta di riso e mandorle . . . . . » 391
Torta Moka . . . . . » 392
Dolce al Bahing Powder . . . . . » ivi
Torta alla Valencais . . . . . » 393
Focaccia alle noci . . . . . » ivi
Torta decorata uso Berlino . . . . . » 394
Dolce Scozzese . . . . . » 395
Torta di noce . . . . . » 396
Kogelhupf . . . . . » ivi
Dolce al formaggio (Penyr Earlisy) . . . . . „ 397
Dolce Musseline . . . . . „ ivi
Torta bruna Tedesca . . . . . „ 398
Dolce Malahoff . . . . . „ ivi
Torta Sabiope . . . . . „ 399

Torta di fragole alla Siciliana . . . . . *pag.* ivi
Dolce Italiano . . . . . „ 400
Pane di Fragole . . . . . „ 401
Torta alla Sachêr . . . . . „ ivi
Fland Meringato al Frangipane . . . . . „ 402
Fritelle Diana . . . . . „ 403
Dolce di Pasqua . . . . . „ ivi
Totfait . . . . . „ 404
Dolce di patate . . . . . „ ivi
Torta Enrichetta . . . . . „ ivi
Krainic (Dolce Belga) . . . . . „ 405
Torta Lesegno . . . . . „ ivi
Fritelle alle Delfina . . . . . „ 406
Halva Dolce Turco . . . . . „ ivi
Dolce Cyrano . . . . . „ 407
Mielenoci . . . . . „ 408
Focaccia del crostolo . . . . . „ 409
Torta alla Joseph Tedeschi . . . . . „ ivi
Bubbole Inglesi (dolce) . . . . . „ 410
Torta alla Girardin . . . . . „ 411
Gugel Kupf . . . . . „ 412
Dolce alla Pettini . . . . . „ 413
Pane di Marroni all'Andalusa . . . . . „ ivi
Biscotto alla Ceresole . . . . . „ 414
Grissini . . . . . „ ivi
Grissini Gianduia . . . . . „ ivi

Fantasie Artistiche.

Torta il Diavolo . . . . . „ 415
Torta Quijote . . . . . „ 416
Parfait dalla Cacciatora . . . . . „ 418
Bomba alla Zeppelin . . . . . „ 419
Dolce navicello areostatiro . . . . . „ 420
Dolce Polo Nord . . . . . „ ivi
Fragole degli Dei . . . . . „ 421
Ciliegie dolci alla Primavera . . . . . „ 422
Torta di Bignetes . . . . . „ 423
Torta di Noci . . . . . „ ivi
Torta di frutti d'Ananas . . . . . „ 424
Torta di Mandarini . . . . . „ ivi
Torta alle ciliegie . . . . . „ 425
Torta nocciuole . . . . . „ 426

Rinfreschi Capricci Muliebri . . . . . *pag.* 427
Granate esplosive . . . . . „ ivi
La scarpetta della Befana . . . . . „ 428
Ansie Natalizie . . . . . „ 429
La Torta dei Sorci . . . . . „ 430
Fantasia di Croccante . . . . . „ 431
Locomozione rapida . . . . . „ 432
Ricordi Natalizii . . . . . „ ivi
Calice alla Regina . . . . . „ 433
Zucche gelate . . . . . „ ivi
Pane di Genova finissimo . . . . . „ 434
Dolce Fantasia . . . . . „ 435
Dolce alla Pilsen . . . . . „ ivi
Polenta Finta . . . . . „ ivi
Caffè di gelato Israelito . . . . . „ 436
Fazzoletto sorpresa . . . . . „ ivi
Aranci alla sorpresa . . . . . „ 437
Punch Giapponese . . . . . „ ivi
Cocomero alla Siciliana . . . . . „ 438
Arancio e Ananas al Maraschino . . . . . „ 439
Insalata di frutta . . . . . „ ivi
Calice alla piccola Lea . . . . . „ ivi
Capricci . . . . . „ 440
Cioccolatta in bicchieri alla Danese . . . . . „ ivi
Sanguinaccio dolce Napoletano . . . . . „ 441
Torta al Cioccolatto . . . . . „ ivi
Neve di Natale . . . . . „ 442
Liquore di Uva moscatella . . . . . „ 443
Ponce al latte . . . . . „ 444
Punch alla Russa . . . . . „ ivi
Ponce al latte . . . . . „ 445

Gelati a Bombe.

Piombere alla Duchesse . . . . . „ 445
Bomba ghiacciata alla Mirafiori . . . . . „ 446
Piccole bombe Fiorentine (Ghiacciate) . . . . . „ ivi
Schiuma di latte Vanigliata . . . . . „ 447
Piccole bombe al Moka (Ghiacciate) . . . . . „ ivi
Piccole bombe gelate alla Marsigliese . . . . . „ ivi
Bomba all'Italiana . . . . . „ 448
Granita alla Dall'Olio . . . . . „ ivi
Focaccia di gelato alla Rejene . . . . . » ivi

Soufflée gelato alla Romagnoli . . . . . *pag.* 449
Svedese di frutti alla Gelatina . . . . . » ivi
Piccole bombe gelate alla Giapponese . . . . . » 450
Bomba gelata all'Indiana . . . . . » ivi
Biscotto gelato alla Tortoni . . . . . » ivi
Bomba alla Tortoni . . . . . » 451
Bomba di pistacci soffice. . . . . » 452
Bomba Excelsior . . . . . » ivi
Bomba Giovanna d'Arco . . . . . » 453
Gelato tedesco di riso . . . . . » ivi
Spuma di Thè . . . . . » 454
Bomba alla Reale . . . . . » ivi
Bomba in sorpresa . . . . . » 455
Bomba alla Portoghese . . . . . » ivi
Bomba alla Nessebiode . . . . . » 456
Bomba all'Orleans . . . . . » ivi
Bomba Mogador . . . . . » ivi
Cassatelle ghiacciate alla Siciliana . . . . . » 457
Sorbetto allo Champagna . . . . . » 458
Piramide ghiacciata Sanarelli . . . . . » ivi
Gelato limoni in sorpresa . . . . . » 459
Schiuma alle Fragole . . . . . » 460

Lire